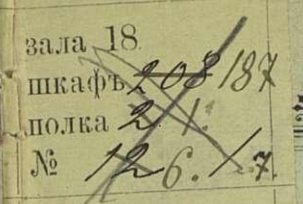


СПРАВОЧНАЯ КНИЖКА
САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ.
1897

Изданіе Самаркандскаго областного Статистическаго Комитета.

Подъ редакціей И. д. Секретаря Комитета

М. Вирскаго.

ВЫПУСКЪ V.

САМАРКАНДЪ.

Типографія Самаркандскаго областного Правленія.

1897.

СПРАВОЧНАЯ КНИЖКА

САМАРКАНДСКОЙ

ОБЛАСТИ.

1897

Изданіе Самаркандскаго областного Статистическаго Комитета.

Подъ редакціей И. д. Секретаря Комитета

М. Вирскаго.

ВЫПУСКЪ V.

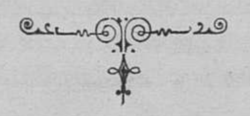
САМАРКАНДЪ.

Типографія Самаркандскаго областного Правленія.

1897.

Печатано по распоряженію Самаркандскаго областного Статистическаго Комитета.

ОГЛАВЛЕНІЕ.



КРАТКІЙ ОЧЕРКЪ

САМАРКАНДСКАГО ВИНОДѢЛІЯ ВЪ СВЯЗИ СЪ ВИНОГРАДАРСТВОМЪ.

И. М. Слуцкаго.

Виноградное вино своимъ происхожденіемъ обязано глубокой древности. Во многихъ сказаніяхъ и преданіяхъ древнѣйшей эпохи можно натолкнуться на существованіе и описаніе способовъ приготовленія различныхъ хмѣльныхъ напитковъ вплоть до благороднѣйшаго изъ нихъ—продукта виноградной лозы. Уже за долго до Р. Х. въ коментаріяхъ древне-бактрійской зендъ-авесты и въ сутрахъ древней ведійской литературы встрѣчаются довольно детальныя данныя о способахъ приготовленія, значеніи и исторіи вина, которое тогда уже называлось божественнымъ напиткомъ, обязаннымъ своимъ происхожденіемъ милости боговъ. Значительно позже, не выходя еще изъ легендарныхъ основаній, вино создало себѣ особый культъ, воспринятый греками изъ фракійскихъ и фригійскихъ религій, подъ покровительствомъ сына Зевса и Деметры, бога Вакха или Бахуса, Либера у Римлянъ. Въ сочиненіяхъ этого времени довольно ясно формулируются естественныя условія культуры виноградника, физіологическое значеніе вина, способы приготовленія различныхъ видовъ его и сортовъ. Важное значеніе вина для эпохи древнихъ грековъ обрисовывается въ различныхъ народныхъ праздненствахъ, устраивавшихся въ честь этого, называвшагося божественнымъ, напитка. Діониссіи въ Аттикѣ послѣ перваго выжиманія божественной влаги, анестеріи въ Афинахъ при розливѣ готоваго перебродившаго вина, либераліи въ Римѣ въ мартѣ—времени

цвѣтенія винограда, привлекали въ Грецію и Римъ со всѣхъ концовъ извѣстнаго въ то время міра огромную массу поклонниковъ и адептовъ Энея съ его вакханками, силенами, сатирами и безконечнымъ весельемъ, вытекавшимъ изъ этого чуднаго напитка. Потребленіе вина и вмѣстѣ съ тѣмъ улучшеніе его природы и качествъ чрезвычайно распространилось въ то время, вино сдѣлалось настольнымъ и необходимѣйшимъ напиткомъ самаго бѣднѣйшаго поселянина; но излишества въ его употребленіи уже тогда вызвали реакцію и протесты цѣлыхъ народностей, какъ напр., спартанцевъ, совершенно выключившихъ его изъ своего обихода. Борьба двухъ крайностей—излишества въ употребленіи вина и полнаго воздержанія вылилась въ философской школѣ, проповѣдывавшей необходимость умѣреннаго потребленія винограднаго вина и исходившей изъ положенія что, ,,подъ вліяніемъ вина, человѣкъ вначалѣ поетъ какъ птица, затѣмъ превращается въ льва и, наконецъ, становится осломъ, а посему всякій умный субьектъ въ мирное время долженъ развивать въ себѣ подъемъ духа и веселое настроеніе птицы умѣреннымъ потребленіемъ вина, въ воинственныхъ приключеніяхъ свою природную храбрость онъ можетъ усугубить болѣе усиленными дозами напитка, недоводя себя излишествами до положенія скота", или, какъ это формулировалось на Руси, ,,до положенія ризъ." Перифразы этого положенія повторяются въ сказаніяхъ о Ноѣ, посадившемъ первую лозу, въ талмудическомъ сказаніи ,,Видѣніе Варуха," въ поученіяхъ Меѳодія Патарскаго, и въ нашихъ отечественныхъ произведеніяхъ: ,,Отчего уставися винное питіе", и въ малорусскихъ и бѣлорусскихъ народныхъ преданіяхъ и разсказахъ вплоть до извѣстной сказки Льва Толстого. Не вдаваясь подробно во всѣ легенды, сказанія и болѣе современныя сочиненія о происхожденіи культуры виноградной лозы и физіологическомъ значеніи виннаго напитка, мы должны лишь остановиться немного на главномъ достоинствѣ вина— его благотворномъ вліяніи на организмъ человѣка при умѣренномъ употребленіи. Начиная съ древняго врача Асклепіада, всѣ знаменитѣйшіе изслѣдователи человѣческаго организма и его патологическихъ измѣненій, какъ Гуфеландъ, Сиденгеймъ, Броунъ, Вирховъ и другіе единодушно приходятъ къ заключенію, по словамъ нашего знаменитаго химика Менделѣева, что ,,умѣренное и своевременное пользованіе виномъ можетъ при-

носить свою несомнѣнную пользу,“ а при болѣзняхъ ,,вино лучше многихъ лекарствъ возвращаетъ силу, ускоряетъ пульсъ и усиливаетъ нѣкоторыя выдѣленія“, вслѣдствіе чего во многихъ случаяхъ, напримѣръ при тифѣ ,,нынѣ врачи постоянно прописываютъ вино больнымъ, даже дѣтямъ при различныхъ болѣзняхъ, а при выздоровленіи вино примѣняется очень часто, и врачамъ извѣстно, какъ жадно пьютъ лучшія старыя вина больные и какъ съ каждымъ глоткомъ возвращаются силы больного, причемъ вина въ этихъ случаяхъ даже мало опьяняютъ“.

Это убѣжденіе, смутно проявлявшееся у первыхъ потребителей вина, утвердившееся въ сознаніи древне-греческаго и римскаго періода, признанное въ переходную эпоху, продержавшееся въ неизмѣнномъ видѣ черезъ весь періодъ средневѣковой жизни, нашло блестящее подтвержденіе во всѣхъ научныхъ изслѣдованіяхъ современной энохиміи, физіологіи и патологіи. Въ благотворномъ вліяніи умѣреннаго употребленія хорошаго винограднаго вина на здоровый и больной организмы теперь никто уже несомнѣвается, вино сдѣлалось необходимымъ и постояннымъ спутникомъ культурнаго человѣка и всѣ усилія и работы научнаго міра въ отношеніи изслѣдованія вина клонятся къ улучшенію методовъ его производства, къ выпуску въ обращеніе безукоризненно-полезнаго напитка, къ сохраненію въ винѣ лучшихъ свойствъ, кои могутъ быть извлечены изъ виноградной лозы, и къ борьбѣ со зломъ, проистекающимъ отъ неумѣреннаго потребленія и распространенія недоброкачественныхъ или фальсифицированныхъ винъ. Научное изслѣдованіе вина породило огромную серію трудовъ и цѣлую литературу, посвященную культурѣ виноградника.

На западѣ Европы научнымъ и законодательнымъ порядкомъ выработаны весьма опредѣленныя и детальныя системы, предназначенныя для обереженія потребляющаго класса отъ злоупотребленій производителей, при выпускѣ вина. Каждое значительное средоточіе винодѣлія имѣетъ центральныя наблюдательныя станціи съ научно-подготовленными изслѣдователями потребляемаго вина и съ правительственными чиновниками, на обязанности коихъ находится борьба съ появляющимися недоброкачественными напитками. Каждый потребитель имѣетъ полную возможность легко ознакомиться съ содержаніемъ, цѣлесообразностью и вліяніемъ употребляемой имъ марки вина,

и нигдѣ марка не имѣетъ такого важнаго и опредѣленнаго значенія, какъ въ Западной Европѣ.

Производители, приноравливаясь къ такому порядку вещей въ силу сложившихся обстоятельствъ и условій, вынуждены идти на встрѣчу современнымъ требованіямъ и высокой культурѣ западныхъ массъ и выпускаютъ вино, даже въ его болѣе низкихъ сортахъ и цѣнахъ, справедливо пріобрѣвшія свою завидную репутацію.

Общая историческая отсталость нашей родины и экономическая ея скудость должны были, конечно, сказаться и въ данной отрасли отечественной дѣятельности. Правильное винодѣліе сравнительно появилось у насъ очень недавно и находится еще въ зачаточномъ и младенческомъ состояніи. Располагая значительными и богатѣйшими районами, пригодными для культуры виноградной лозы, и выпуская уже теперь въ обращеніе серьезное количество виноградпаго вина, мы все же должны сознаться, что правильной постановки виннаго дѣла у насъ почти не существуетъ и потребитель нетолько мало гарантированъ отъ употребленія мало пригоднаго напитка, но ему очень трудно пріобрѣсти изъ отечественныхъ произведеній вино, вполнѣ удовлетворяющее вкусовымъ, химическимъ и физіологическимъ требованіямъ. Правда, что этому способствуетъ и низкій средній уровень знаній потребляющаго большинства, но вмѣстѣ съ тѣмъ малодоступность спеціальныхъ научныхъ трактатовъ по винодѣлію и незначительное количество энохимическихъ лабораторій усугубляютъ преграду между требованіями потребителей и пріобрѣтеніемъ доброкачественныхъ винъ.

Въ Россіи замѣчается почти полное отсутствіе популярныхъ изданій, по коимъ потребляющая масса хотя отчасти могла бы ознакомиться со свойствами и качествами столь распространеннаго напитка. Этотъ пробѣлъ несомнѣнно восполнится въ самомъ непродолжительномъ времени, пока же въ народномъ обращеніи имѣется невѣроятное количество недоброкачественныхъ винъ, почти ежедневно обнаруживаются производители напитка безъ малѣйшаго признака виноградного сока, и даже возможны такіе чудовищные факты, какъ оффиціально обнаруженный недавно въ Москвѣ, а именно—выпускъ Москвой винъ въ двойномъ количествѣ противъ привоза его туда изъ виноградныхъ областей.

Вообще трудность пріобрѣтенія вполнѣ доброкачественнаго вина ощущается въ весьма серьезной степени и даже въ мѣстахъ произрастанія виноградника и производства вина никто негарантированъ въ доброкачественности потребляемаго напитка. Въ этомъ отношеніи даже такіе, болѣе старинные виноградные районы, какъ Бессарабія, Крымъ и Кавказъ, очень мало еще ушли впередъ. Трудность пріобрѣтенія доброкачественныхъ винъ, коими могла бы быть такъ богата Россія, въ особенности ощущается медицинскимъ міромъ, вынужденнымъ рекомендовать своимъ кліентамъ заграничные напитки, кои такъ легко могли бы замѣститься нашими отечественными произведеніями. Въ виду этого, каждое новое изслѣдованіе нашихъ винъ, какъ бы оно нибыло незначительно само по себѣ, пріобрѣтаетъ большое значеніе для общаго дѣла, обогащаетъ наши скудныя знанія и ступенью за ступенью подвигаетъ насъ къ той высотѣ винодѣлія, на коей находится винодѣліе въ Западной Европѣ. Средняя Азія сравнительно еще недавно явилась серьезнымъ центромъ винодѣлія, какъ для мѣстнаго потребленія, такъ и для вывоза, и послѣдній усиливается съ каждымъ годомъ.

Весьма подходящія климатическія условія, большое количество пригодныхъ для культуры лозы земель, важное экономическое значеніе этой культуры для населенія, улучшеніе путей сообщенія — вся совокупность благопріятныхъ причинъ и сложившихся обстоятельствъ служитъ залогомъ успѣха и широкаго процвѣтанія виноградарства какъ въ нѣкоторыхъ отдѣлахъ бухарскихъ владѣній, такъ, въ особенности, въ Самаркандской области, являющейся важнѣйшимъ центромъ производства и вывоза вина. Важное значеніе виноградарства для края побудили Предсѣдателя Самаркандскаго обл. Статистическаго Комитета, Графа Н. Я. Ростовцова, обратить особенно серьезное вниманіе на улучшеніе культуры винограда всѣми доступными средствами, въ ряду коихъ предварительно намѣчено возможное изслѣдованіе обращающихся въ торговлѣ самаркандскихъ винъ, популяризація культуры виноградника и производства винъ высокихъ качествъ. Результатомъ этихъ заботъ Его Сіятельства явились—опытъ изслѣдованія „Виноградарства въ Самаркандскомъ уѣздѣ" дѣйствит. члена Статистическаго Комитета Н. М. Вирскаго, и настоящій трудъ о самаркандскомъ винодѣліи на основаніи анализовъ Магарач-

ской энохимической лабораторіи при Император. Никитскомъ садѣ, отнесшейся съ особымъ вниманіемъ къ просьбѣ Графа Н. Я. Ростовцова о производствѣ упомянутыхъ анализовъ. Кромѣ винъ, въ названную лабораторію были посланы, также для анализовъ, образцы почвъ изъ подъ виноградниковъ Самаркандской области. Результаты этихъ анализовъ пока не получены здѣсь.

Химическое изслѣдованіе различныхъ винъ нетолько служитъ для опредѣленія и показанія процентныхъ отношеній составныхъ частей вина и для опредѣленія большей или меньшей пригодности его для общаго потребленія, но, основываясь на точномъ знаніи химическаго состава, каждый постоянный потребитель вина, а въ особенности врачъ въ практикѣ лѣченія, имѣютъ полную возможность оріентироваться въ большой массѣ различныхъ сортовъ винъ для отбора тѣхъ сортовъ, кои лучше могутъ усваиваться даннымъ организмомъ съ болѣе благодѣтельнымъ на него вліяніемъ, и для устраненія отъ него тѣхъ винъ, кои или недоброкачественны, или, при наличности хорошихъ условій, на ряду со своимъ хорошимъ вліяніемъ, еще въ большей степени вредно отзываются на организмѣ присутствіемъ частей, не всякимъ удовлетворительно усваиваемыхъ, или даже вредно отражающихся на нѣкоторыхъ. Для пониманія лицамъ, неимѣющимъ научной подготовки, и для уясненія ими прилагаемыхъ аналитическихъ таблицъ, считаемъ необходимымъ предпослать нѣсколько словъ о значеніи различныхъ химическихъ составныхъ частей или соединеній въ винѣ.

Необходимо замѣтить, что содержаніе различныхъ составныхъ частей и количественное отношеніе ихъ между собою въ одномъ и томъ же сортѣ или маркѣ вина крайне непостоянны и допускаютъ значительное колебаніе. Измѣняющіяся изъ году въ годъ почвенныя условія, способы удобренія земли различными ингредіентами, способы выжиманія винограда, его храненія и розлива, вызываютъ несоотвѣтствіе различныхъ частей вина. Но, какъ бы значительны эти колебанія нибыли, все же каждый сортъ вина сохраняетъ характерныя особенности своего букета, цвѣта, густоты и дѣйствія на организмъ, такъ что является полная возможность установить среднія нормы для каждаго сорта винъ и при анализѣ таковыхъ выдѣлить ненормальныя примѣси отъ естественнаго присутствія природный частей. Хотя химія до сего времени недаетъ все-

стороннихъ и точныхъ данныхъ относительно всѣхъ составныхъ частей вина, въ особенности летучихъ эфировъ, обусловливающихъ такъ называемый букетъ его, но все же успѣхи энохиміи при серьезномъ изслѣдованіи винъ почти вытѣснили дегустацію, то-есть испытаніе вина пробой. Послѣдній способъ опредѣленія качества примѣнимъ лишь для испытанія вкусовыхъ ощущеній, вызываемыхъ виномъ, и опредѣленія возраста вина, что до сего времени химіи недоступно. Но такъ какъ опредѣленіе вкуса вина дегустаціей требуетъ большой опытности и спеціальнаго навыка въ дѣлѣ и притомъ не поддается никакимъ теоретическимъ соображеніямъ и опредѣленіямъ, то мы этотъ способъ вынуждены обойти и перейти непосредственно къ строго научному анализу—химическому, ограничившись лишь краткой дегустативной замѣткой о классификаціи различныхъ винъ по способу дегустаціи.

Бабо классифицируетъ вина на шесть группъ, каковыя мы и приведемъ въ своемъ обзорѣ.

1). Отборныя вина изъ самаго высокаго качества винограда, богатаго сахарными веществами, разлагающимися невполнѣ и отчасти остающимися въ винѣ въ свободномъ состояніи, чѣмъ обусловливается вкусъ вина и его особенная цѣнность.

2). Ликерныя вина, также сладкія, но путемъ искусственнаго пріостановленія разложенія сахара чрезъ добавленіе въ сусло значительнаго количества алкоголя. Въ отношеніи качества эти вина значительно уступаютъ первой группѣ.

3). Букетныя вина заключаютъ въ себѣ самое незначительное количество сахару, имѣютъ слегка кисловатый вкусъ и особенный ароматъ-букетъ, зависящій отъ естественнаго присутствія эфирныхъ маслъ, извлекаемыхъ изъ винограда или являющихся продуктомъ разложенія, вызываемаго сѣрымъ грибкомъ Botvutis cinerea въ кожицѣ виноградныхъ ягодъ.

4). Крѣпкія столовыя вина близко подходятъ по составу къ первымъ двумъ группамъ, но необладаютъ ихъ букетомъ и вкусомъ и цѣнятся значительно ниже предъидущихъ винъ.

5). Легкія столовыя вина—самая обширная группа и имѣетъ болѣе серьезное значеніе, такъ какъ они именно служатъ главнымъ образомъ для общественнаго, въ особенности народнаго употребленія, какъ напримѣръ, въ Крыму, Бессарабіи и на Кавказѣ, гдѣ они на мѣстѣ выпиваются въ размѣрахъ отъ 50 до 80% общаго количества производства.

6). Такъ называемыя вина для рабочихъ arbeiterweine—группа самаго низкаго достоинства съ ничтожнымъ количествомъ алкоголя, экстрактовъ и значительнымъ содержаніемъ кислотъ.

Существуютъ, кромѣ того, еще другія классификаціи въ отношеніи способовъ приготовленія винъ, какъ наприм., Эмиля Віара, группирующаго вина на три отдѣла: а) сухія, в) ликерныя, с) шипучія; или Бушарда, дѣлящаго вина на: а) крѣпкія, в) терпкія, с) шипучія и, кромѣ того, на имѣющія букетъ или безъ онаго.

По цвѣту же вина вообще дѣлятся на красныя, розовыя и бѣлыя.

Принимая за норму первую классификацію, для опредѣленія среднихъ нормъ присутствія въ различныхъ винахъ составныхъ частей и соотношенія ихъ между собою, выработана химическая классификація винъ въ зависимости отъ характерныхъ особенностей ихъ составныхъ частей.

Главныя нормальныя составныя части вина, обусловливающія степень его крѣпости, удѣльнаго вѣса, отчасти вкуса и присутствующіе во всѣхъ видахъ и сортахъ винъ—алкоголь, свободныя кислоты, экстрактивныя вещества, минеральныя частицы и глицеринъ, поддающіяся точному опредѣленію. Въ красныхъ винахъ, сверхъ того, обязательно присутствуютъ дубильныя и красящія вещества, а въ сладкихъ—сахаръ.

При описаніи составныхъ частей вина, необходимо имѣть ввиду принятый способъ исчисленія во всѣхъ анализахъ винъ, заключающійся въ томъ, что количество алкоголя измѣряется %-ми въ 100 вѣсовыхъ частяхъ и, на ряду со всѣми остальными составными частями, количество ихъ выражается въ граммахъ, заключающихся въ 100 кубическихъ сантиметрахъ жидкости.

а) Алкоголь—самая существенная часть вина, обусловливающая его дѣйствіе на организмъ, укрѣпляющая и сохраняющая напитокъ и дающая ему возможность выдерживаться, при благопріятныхъ условіяхъ, безъ разложенія. Происхожденіемъ своимъ спиртъ обязанъ сахару, развивающему при броженіи до 40% безводнаго алкоголя Лучшіе сорта винъ развиваютъ въ себѣ естественнымъ путемъ вполнѣ достаточное количество спирта, болѣе же низкіе сорта нуждаются въ искусственномъ спиртованіи, каковую операцію, собственно говоря, не слѣдуетъ

считать за фальсификацію, такъ какъ здѣсь къ вину добавляется его существенно - необходимая часть совершенно тогоже химическаго содержанія, какъ и заключающаяся въ самомъ винѣ, и недостающая въ немъ. Содержаніе спирта въ винѣ колеблется значительно между крайними предѣлами. Въ то время, какъ столовыя французскія вина содержатъ отъ 6 до 8% алкоголя, ташкентскія бѣлыя отъ 9 до 12%—Рислингъ содержитъ его до 14,5%. Донскія, астраханскія, бессарабскія, сѣверныхъ долинъ Крыма, Черноморскаго побережья, кавказскія заключаютъ въ себѣ отъ 6 до 10% спирта и только вина съ южнаго берега Крыма болѣе богаты алкоголемъ. При выдерживаніи винъ изъ года въ годъ нѣкоторое количество спирта теряется, главнымъ образомъ чрезъ химическое соединеніе съ свободными кислотами вина, а отчасти улетучиваніемъ чрезъ стѣнки деревянной посуды, и потеря эта доходитъ до 30% общаго содержанія спирта въ винѣ.

б) Глицеринъ въ естественномъ видѣ образуется въ винѣ при броженіи и имѣетъ тѣсную связь съ развивающимся спиртомъ въ полномъ числовомъ соотношеніи съ послѣднимъ. По Пастеру, на каждые 51.11 граммовъ спирта въ винѣ образуется 3.154 грам. глицерина. Присутствіе всякаго избытка глицерина, нарушающее эту пропорцію, можетъ быть смѣло приписано постороннему добавленію—фальсификаціи, допускаемой нѣкоторыми производителями для облегченія сбереженія вина, но крайне нежелательной въ виду отрицательныхъ свойствъ глицерина на организмъ.

с) Экстрактъ, получаемый въ сухомъ видѣ при выпариваніи, послѣ отгонки всѣхъ летучихъ частицъ, долженъ имѣть пріятный запахъ, напоминающій въ красномъ винѣ свѣжеиспеченный хлѣбъ, а въ бѣломъ—бульонъ. Экстрактъ имѣетъ важное значеніе, обусловливая густоту вина и его питательное свойство. Въ составъ экстракта входятъ всѣ красящія, сахаристыя, камедныя и вообще нелетучія части. Колебанія содержанія экстрактовъ въ винѣ весьма значительны. Количества экстракта колеблются между 1.1% до 3.3%, причемъ наименьшее количество замѣчается въ донскихъ, астраханскихъ, бессарабскихъ и елисаветпольскихъ винахъ, а наибольшее—въ южно-бережныхъ Крыма, Побережья Чернаго моря, Эриванской губерніи и, въ особенности, въ нѣкоторыхъ средне-азіатскихъ винахъ.

д) Свободныя кислоты, включающія въ себѣ группы кислотъ, кромѣ нижепоименованныхъ, находятся въ винѣ въ количествѣ отъ 0,45 до 1,5%. Содержаніе летучихъ кислотъ имѣетъ обратно пропорціональное отношеніе къ спирту и поэтому для избѣжанія избытка образованія кислотъ, обыкновенно бѣдныя вина спиртуютъ.

е) Летучія кислоты—уксусная, валерьяновая, масляная и проч. совершенно нежелательны въ винѣ и являются продуктомъ такъ называемаго заболѣванія вина, то есть, его вторичнаго броженія при обращеніи вина въ уксусъ. Максимумъ летучихъ кислотъ въ винѣ не долженъ превышать 0,2% и даже при этомъ условіи вино имѣетъ уже ясный характерный вкусъ и запахъ уксуса.

t) Виннокаменная и виноградная кислоты, въ видѣ виннаго камня, содержатся въ винѣ въ среднемъ до 0,2%.

q) Янтарная кислота въ количествѣ 0,15 до 0,17% присутствуетъ въ каждомъ винѣ, но болѣе точное опредѣленіе ее трудно поддается химическому анализу и обыкновенно выпускается при общихъ аналитическихъ работахъ, какъ неимѣющая серьезнаго значенія.

h) Сѣрная кислота, противъ коей имѣются серьезныя противупоказанія, въ видѣ соединенія соли Калія, крайне нежелательна въ винѣ въ избыточномъ количествѣ и нормой для естественнаго присутствія ея слѣдуетъ считать отъ 0,019 до 0.054% сѣрнокаліевой соли, хотя нерѣдко попадаются вина и съ содержаніемъ до 0,1%, что приписывается предварительному леченію сѣрой виноградника, заболѣвшаго оидіумомъ и въ здоровомъ винѣ неимѣющаго мѣста. Практикующійся способъ гипсованія вина значительно развиваетъ содержаніе сѣрной кислоты и, при содержаніи послѣдней свыше 0,2%, избытокъ ея даетъ ясное указаніе на гипсованіе вина.

і) Фосфорная кислота и хлоръ, присутствіе коихъ обнаруживается въ винѣ, неимѣютъ значенія по своей незначительности, доходящей для первой до 0,25—0,35% и для втораго до 0,002—0,009%.

j) Зола—твердыя части, остающіяся послѣ пережиганія экстракта, заключающія въ себѣ исключительно минеральныя вещества, имѣетъ щелочную реакцію и количество ея колеблется между 0,05 до 0,36%. Въ красныхъ средне-азіат-

скихъ винахъ минеральныхъ солей заключается отъ 0,28 до 0,37%, а въ бѣлыхъ отъ 0,156 до 0,31%.

k) Красящія, дубильныя, пектиновыя и бѣлковыя вещества трудно поддаются химическому анализу и выходятъ изъ предѣловъ научно-практическаго обзора, давая возможность опредѣлять цвѣтъ и терпкость вина только путемъ дегустаціи.

Всѣ эти болѣе или менѣе важныя составныя части вина по Альмедингену вполнѣ исчерпываютъ задачу изслѣдованія и даютъ достаточныя данныя и указанія для опредѣленія нормальнаго содержанія частей въ винѣ и уклоненія отъ нормы неестественнымъ вызрѣваніемъ винограда или путемъ искусственнаго добавленія различныхъ ингредіентовъ, въ числѣ коихъ сохаръ и спиртъ играютъ наиболѣе безвредную роль.

Основываясь на этихъ данныхъ, мы имѣемъ возможность выработать средній теоретическій анализъ идеальнаго вина, сравнительно съ коимъ легче выясняются всѣ уклоненія въ обѣ стороны отъ нормы анализовъ винъ, подлежащихъ нашему разбору и входящихъ въ предѣлы нашей задачи.

Составъ идеальнаго вина представляется въ слѣдующемъ видѣ:

№№ по порядку.	Сорта винъ.	Удѣльный вѣсъ при 15° С.	Алкоголь въ % по объему.	граммовъ въ 100 кубическихъ сантиметрахъ.									
				Алкоголь.	Экстрактъ при 100° С.	Глицеринъ.	Общая кислотность по винной кислотѣ $C_4H_6O_6$.	Допускаем. количество летучей кислоты по уксусн. кислотѣ $C_2H_4O_2$.	Зола.	Винный камень.	Сахаръ.	Дубильныя и красящія вещества.	Предѣльное содержаніе сѣрнистой кислоты SO_2.
1	Бѣлыя столов.	0,9970	9,71	7,702	2,278	0,502	0,509	0,107	0,227	0,186	0,387	—	0,036
2	Красн. столов.	0,9959	9;58	7,607	2,621	0,490	0,525	0,105	0,262	0,199	0,223	0,234	0,036
3	Сладкія.	1,0384	14,62	11,609	12,498	0,774	0,501	0,104	0.749	0,980	4,384	—	0,036

Исходя изъ этой таблицы, мы можемъ выводить заключенія въ пользу или вредъ того или другого вина въ зависимости отъ количества содержанія въ нихъ желательныхъ или нежелательныхъ частей, неговоря уже о томъ, что совершенно посторонныя, неприсущія натуральному вину, примѣси, неукладывающіяся въ рамки данной теоретической схемы, должны быть отнесены непосредственно къ фальсификаціи.

Колебанія состава различныхъ винъ отъ данныхъ настоящей таблицы имѣютъ значительные размѣры во всѣхъ сортахъ винъ и въ различныхъ странахъ, но при наблюденіи и изслѣдованіи необходимо обратить особенно строгое вниманіе на увеличеніе вредныхъ составныхъ частей, какъ, напр., сѣрнистая и литучія кислоты, кои въ извѣстныхъ предѣлахъ только терпимы въ винѣ, но присутствіе ихъ все-же крайне нежелательно, а при избыткѣ ихъ, по наносимому ими вреду, прямо должно исключить вино изъ употребленія, точно также, какъ и примѣсь свободнаго глицерина въ количествѣ выше естественной нормы.

Примѣсь сахару неимѣетъ вреднаго значенія; наоборотъ, онъ улучшаетъ питаніе, такъ какъ способствуетъ усиленной перистальтіи кишокъ, усиливаетъ дѣятельность желудка и железъ, выражаясь въ увеличеніи ихъ отдѣленій, и даже дѣйствуетъ какъ мочегонное. На больныхъ, истощенныхъ и малокровныхъ, сахаръ въ винѣ имѣетъ особенно благотворное вліяніе. Самый распространенный способъ безвредной фальсификаціи вина заключается въ разбавленіи вина водою, что вполнѣ доступно разслѣдованію дегустаціей и оно можетъ быть сочтено вреднымъ лишь въ случаѣ проистекающаго въ немъ обильнаго развитія летучихъ кислотъ, выражающагося въ быстромъ помутнѣніи вина. Въ послѣднемъ случаѣ вино никоимъ образомъ недолжно быть выпущено для потребленія.

Дубильная кислота очень рѣдко обнаруживается въ бѣлыхъ и сладкихъ винахъ и обязательно присутствуетъ въ красныхъ, обусловливая ихъ терпкій вкусъ, служа показателемъ до извѣстной степени ихъ достоинствъ. Послѣднее обстоятельство нерѣдко побуждаетъ винодѣловъ добавлять въ вино болѣе или менѣе значительныя количества танина, что безусловно недолжно быть допускаемо.

Избытокъ золы можетъ служить показателемъ присутствія постороннихъ минеральныхъ примѣсей и въ такихъ случаяхъ требуется серьезное аналитическое изслѣдованіе для выясненія присутствія вредныхъ минеральныхъ веществъ.

Для сравненія съ выше помѣщенной схемой считаемъ полезнымъ, прежде чѣмъ перейти къ анализу самаркандскихъ винъ, привести нѣсколько анализовъ лучшихъ заграничныхъ и русскихъ винъ, могущихъ служить показателемъ нормаль-

ныхъ уклоненій въ содержаніи въ винѣ различныхъ составныхъ частей.

Прилагаемые анализы русскихъ винъ извлечены изъ руководства Саломона, помѣщены въ энциклопедическомъ словарѣ Брокгауза, въ очеркахъ винодѣлія Балласа и приняты большинствомъ руководствъ по винодѣлію, какъ нормы.

Анализы русскихъ винъ.

Вина.	Удѣльный вѣсъ.	Алкоголь, объемные %.	Алкоголь, вѣсовые %.	Общая кислотность. % винной кислоты.	Экстрактъ %.	Глицеринъ %.	Сахаръ %.	Дубильное вещество %.	Летучія кислоты %.	Янтарная кислота %.	Винная кислота %.	Азотъ %.	Зола %.
I. Крыма.													
1) Южный берегъ.													
а) красн.	0,9939	13,30	10,71	0,621	2,761	0,638	—	0,272	0,142	0,112	0,182	0,034	0,267
в) бѣлыя.	0,9927	14,85	11,86	0,492	2,569	0,589	1,223	—	0,100	0,119	0,165	0,026	0,204
с) дессертныя . .	1,040	12,92	11,03	0,493	14,925	0,232	6,554	—	0,111	—	0,053	0,017	0,426
2) Долины													
а) красныя	0,9964	11,19	8,93	0,638	2,409	0,324	—	0,143	0,174	0,065	0,180	0,028	0,217
в) бѣлыя	0,9939	11,88	9,54	0,616	2,317	0,510	—	—	0,174	0,085	0,118	0,029	0,220
с) дессертныя . .	1,0390	15,33	12,14	0,567	5,540	0,505	3,234	—	0,660	0,101	0,041	0,022	0,314
II. Бессарабіи.													
а) красн.	0,9941	11,20	8,79	0,544	2,266	0,329	0,387	0,209	0,140	0,060	0,188	0,031	0,199
в) бѣлыя	0,9922	11,61	9,47	0,577	1,614	0,437	—	—	0,092	0,080	0,162	0,024	0,175
III. Дона.													
а) красн.	1,278	8,06	5,02	0,340	8,333	0,250	7,260	0,186	0,024	0,050	0,129	0,011	0,140
в) бѣлыя	1,051	9,65	7,30	0,525	1,640	0,312	8,260	—	0,131	0,022	0,071	—	0,250
IV. Кавказа.													
а) красн.	0,9962	11,92	9,04	0,484	2,745	0,449	—	0,507	0,047	0,089	0,130	0,046	0,265
в) бѣлыя	0,9953	13,18	10,43	0,414	2,977	0,519	—	—	0,135	0,121	0,122	0,026	0,246

Въ данной таблицѣ обращаютъ на себя особенное вниманіе донскія вина скудостью содержанія спирта, причемъ среднее содержаніе алкоголя въ остальныхъ винахъ составляетъ 10,19 граммовъ, достигая максимума въ 12,41 гр въ

дессертномъ винѣ Крымской долины. Общая кислотность незначительно превышаетъ среднюю норму вышеозначенной теоретической аналитической таблицы Экстрактивныя вещества имѣютъ весьма значительное колебаніе, въ сладкихъ винахъ далеко недостигая нормы и преобладая въ красныхъ, что вполнѣ естественно зависитъ отъ присутствія недостающихъ въ бѣлыхъ винахъ дубильныхъ и красящихъ веществъ. Въ ущербъ содержанію алкоголя, донскія вина отличаются богатствомъ сахаристыхъ веществъ. Обиліе летучихъ кислотъ въ дессертномъ винѣ долины Крыма заставляетъ скептически относиться къ его достоинствамъ, а минимальнымъ количествомъ ихъ отличается красное донское вино, что можетъ быть приписано значительному количеству сахара, препятствующему развитію летучихъ кислотъ. Въ общемъ русскія вина даютъ весьма благопріятныя показанія и могутъ вполнѣ удовлетворять самымъ щепетильнымъ и разнообразнымъ вкусамъ при условіи нахожденія въ обращеніи вполнѣ натуральныхъ винъ, со всѣми ихъ естественными достоинствами и недостатками.

Анализы европейскихъ винъ Таирова.

Названія винъ.	Годъ урожая.	Удѣльный вѣсъ.	Алкоголь % по объему.	Граммовъ въ 100 куб. сантиметрахъ.						
				Экстрактъ.	З о л а.	Кислоты.	Винный камень.	Глицеринъ.	Дубильн. и красящія вещества.	Сахаръ.
Феслау бѣлое	1875	1,0000	11,00	2,48	—	0,620	0,230	—	0,063	—
Феслау красное	1876	1.0000	11,50	2,48	—	0,500	0,200	—	0,167	—
Токайское	—	1,0967	15,44	27,22	0,270	0,530	—	0,470	—	23,78
Рустеръ	1869	—	11,58	2,11	—	0,710	—	—	0,043	—
Самородное	1868	—	14,22	5,03	—	0,700	—	—	0,036	1,98
Рейнское	—	0,9977	11,45	2,29	0,170	0,450	—	—	—	—
Мозельское	—	0,9977	12,06	1,88	0,200	0,610	—	—	—	—
Іоганисбергеръ	1861	1,0465	9,38	15,54	0.190	0,060	—	—	—	10,00
Штейнбергеръ	1868	1,0390	11,46	12,98	0,310	0,810	—	—	—	8,07
Рюдесгеймеръ	1868	1,0305	12,05	11,38	0,300	0,630	—	—	—	6,78
Асмаисгейзеръ	1868	0,9952	9,64	2,84	0,310	0,480	—	—	0,260	—
Либфрауэнмильхъ	1842	—	11,00	2,70	—	—	—	—	0,091	—
Итальянскія красныя	—	0,9945	12,69	2,35	0,246	0,680	—	—	0,238	—
Итальянскія бѣлыя	—	0,9934	14,48	2,10	0,262	0,593	—	—	—	—
Итальянскія ликерныя	—	1,0207	16,99	9,56	0,359	0,602	—	—	—	—
Лакрима-Кристи	—	0,9947	11,30	1.99	0,314	0,730	—	—	0,177	—
Мальвазія	1868	1,0162	16,30	35,66	0,118	0,683	—	—	—	—
Марсала	—	1,0048	19,60	5,56	0,452	0,553	—	—	—	—
Хересъ	—	—	20,51	4,06	0,446	0,430	—	—	—	1,69

Малага	—	—	17,15	27,14	0,585	0,810	—	—	0,137	19,47
Портвейнъ	1860	1,0126	19,80	8,71	0,210	0,330	—	0,170	—	4,82
Мадера	—	1,0040	18,76	6,71	0,3254	0,300	—	0,709	—	3,88
«Вино Санто»	1870	1,0188	17,27	9.30	0,2323	0,690	—	0,685	—	6,74
Санторинское	—	1,0442	9,27	13,36	0,326	0,547	—	0,561	—	9,82
Кипрское	—	1,0130	14,86	8,59	0,79	0,692	—	0,62	—	3,70

Доходящее въ Хересѣ до 17 граммъ, громадное количество алкоголя, находящееся въ другихъ сортахъ между 8 и 16 граммами и падающее до 7 гр. въ незначительномъ количествѣ сортовъ, заставляетъ предполагать еще болѣе высокое содержаніе спирта въ свѣжемъ винѣ, такъ какъ данная таблица явилась результатомъ анализовъ выдержанныхъ винъ, утратившихъ съ теченіемъ времени значительную долю спирта, что особенно можетъ относиться къ вину «Либфрауэнмильхъ» 1842 г., такъ что въ общемъ можно считать, что заграничныя вина алкоголемъ значительно богаче всѣхъ русскихъ винъ, но не естественнымъ развитіемъ спирта въ суслѣ, а путемъ искусственной алкоголизаціи. Это замѣченное преобладаніе спирта можетъ относиться и къ содержанію эстрактовъ, заключающихся, напр., въ Мальвазіи въ огромномъ количествѣ—35,66 граммовъ, что должно быть приписано добавленію сахара, особенно щедро снабдившему Токайскія вина и Малагу. Знаменитыя вина—Мозельское и Лакрима-Кристи весьма бѣдны экстрактивными веществами, въ особенности первое, что препятствуетъ ихъ употребленію въ медицинской практикѣ вслѣдствіе незначительной ихъ питательности. Минеральныя вещества въ большинствѣ винъ предерживаются близко къ нормѣ, небудучи разслѣдованы въ нѣкоторыхъ сортахъ и достигая максимума въ Кипрскомъ.

Большинство винъ крайне бѣдны виннокаменной кислотой, а также глицериномъ, достигающимъ максимальной нормы въ Мадерѣ.

Главная характерная черта европейскихъ винъ—сахаристость и незначительность присутствія летучихъ кислотъ, обусловливаетъ ихъ достоинства, не говоря уже о специфическихъ букетахъ, отличающихъ заграничныя вина.

Переходя къ анализамъ самаркандскихъ винъ, считаемъ необходимымъ замѣтить, что послѣднія до сего времени весьма мало научно разслѣдованы и даже наличные анализы произведены при особенно неблагопріятныхъ условіяхъ. Дѣло въ

томъ, что подвергавшіяся анализу вина были отправлены Магарачской энохимической лабораторіи въ неудовлетворительно закупоренной посудѣ и въ такомъ видѣ предварительно продержались въ лабораторіи болѣе года, причемъ во многихъ винахъ получилось помутнѣніе, указывающее на развитіе летучихъ кислотъ въ пути и въ лабораторіи. При отправкѣ вина въ лабораторію, Секретаремъ Статистическаго Комитета была принята необходимая предосторожность, а именно,—всѣ сорта винъ были отправлены въ двойномъ ассортиментѣ, отдѣльно образцы изъ погребовъ винодѣловъ и изъ лавокъ розлитое вино, обращающееся въ торговлѣ. Изъ 62 бутылокъ отправленнаго вина 17 образцовъ въ пути разбилось и анализу подверглись лишь 45 бутылокъ, результатомъ чего явились слѣдующія таблицы.

ТАБЛИЦА I.

Анализъ винъ, взятыхъ изъ погребовъ винодѣловъ.

№№ по порядку.	Названія винъ.	Годъ урожая.	Удѣльный вѣсъ при 15° C.	Алкоголь въ % по объему.	100 куб. сантиметровъ содержатъ граммовъ.								
					Алкоголь.	Экстрактъ при 100° C.	Глицеринъ.	Общая кислотн. по вин. кисл. ($C_4H_6O_6$).	Летучія кисл. по уксусн. кислот. ($C_2H_4O_2$).	Зола.	Винный камень.	Винная кислота.	Сахаръ.
Бѣлыя вина Филатова.													
1	Султани . . .	1892	0,9914	13,97	11,10	2.297	0,905	0,672	0,177	0,186	0,188	0,011	—
2	Рислингъ . .	„	0,9917	14,82	11,77	2,314	0,734	0,643	0,197	0,200	0,203	0,024	—
3	Сотернъ . . .	„	0,9903	14,48	11,50	2,283	0,824	0,705	0,177	0,211	0,131	0,015	—
4	Мускатъ . . .	„	1,0158	16,49	13,10	9,468	1,114	0,585	0,150	0,238	—	—	6,87
5	Ханское . . .	„	1,0454	15,52	12,33	16,710	0,990	0,405	0,116	0,310	0,107	0,015	14,16
Красныя вина Филатова.													
6	Пти-Вердо . .	1894	0,9933	15,22	12,09	2,986	0,959	0,628	0,258	0,274	0,029	0,008	—
7	Саперави . .	1892	0,9942	13,85	11,00	3,079	0,887	6,687	0,186	0,280	0,058	0,014	—
8	Чарасъ	„	0,9942	14,19	11,27	3,114	0,796	0,855	0,244	0,286	0,154	0,018	—
9	Пти-Вердо. . .	„	0,9929	15,16	12,04	3,240	0,901	0,799	0,231	0,309	0,126	0,011	—

Бѣлыя вина Пороховскаго.

10	Мускат. Алек.	1892	0,9914	12,73	10,11	1,706	0,670	0,731	0,209	0,282	0,110	0,016	—
11	Бахтіари . . .	,,	0,9906	16,22	12,88	2,648	0,990	0,482	0,097	0,227	0,095	0,011	—
12	Фусайнэ . . .	,,	0,9934	9,74	7,74	1,429	0,836	0,585	0,335	0,347	0,022	0,010	—
13	Султани . . .	,,	0,9892	14,63	11,62	2,00	0,697	0,487	0,104	0,179	0,097	0,018	—
14	Васарга . . .	,,	0,9919	12,11	9,62	1,680	0,634	0,606	0,102	0,288	0,102	0,008	—
15	Султани слад.	,,	1,0736	13,65	10,84	18,367	1,001	0,652	0,127	0,364	0,127	0,002	16,29

Красныя вина Пороховскаго.

16	Пти-Вердо . .	1891	0,9915	17,82	14,15	2,320	0,918	0,614	0,127	0,250	0,157	0,014	—
17	Чарасъ	1892	0,9927	13,28	10,55	2,393	1,010	0,628	0,111	0,265	0,139	0,013	—
18	Саперави . .	,,	0,9942	15,36	12,20	3,519	0,893	0,727	0,207	0,306	0,150	0,021	—
19	Фусайнэ . . .	,,	0,9936	10,47	8,32	2,510	0,844	0,797	0,113	0,247	0,156	0,012	—

ТАБЛИЦА II.

Анализъ винъ, пріобрѣтенныхъ въ лавкахъ.

№№ по порядку.	Названія винъ.	Удѣльный вѣсъ при 15° С.	Алкоголь въ % по объему.	100 куб. сантиметровъ содержатъ граммовъ: Алкоголь.	Экстрактъ при 100° С.	Глицеринъ.	Общая кислотность по винной кисл. ($C_4H_6O_6$).	Летуч. кисл. по уксусной кисл. ($C_2H_4O_2$).	Зола.	Винный камень.	Винная кислота.	Сахаръ.	Сѣрнистая кислота SO^0.	Гипсов. K_2SO_4 въ 1000 куб. сант.
	Бѣлыя вина Пороховскаго.													
1	Султани . . .	0,9897	11,70	9,29	1,464	1,396	0,832	0,256	0,238	0,116	0,042	—	+	—
2	Бахтіари . . .	0,8996	16,48	13,09	2,751	0,825	0,525	0,090	0,207	0,189	0,017	—	(—)	—
3	Васарга . . .	0,9930	12,35	9,81	1,899	—	0,668	0,218	0,290	0,137	0,036	—	+	<1,5
4	Фусайнэ . . .	0,9982	9,61	7,63	1,462	0,490	0,660	0,307	0,283	0,443	0,004	—	+	<1,5
5	Мускат.Алек.	0,9891	10,02	7,96	1,659	0,652	0,680	0,199	0,276	0,097	0,015	—	(—)	<1,5
6	Султани слад.	1,0075	14,88	11,82	7,023	0,855	0,643	0,172	0,206	0,175	0,—	4,12	+	—
	Красныя вина Пороховскаго.													
7	Саперави. . .	0,9936	16,29	12,89	3,632	1,405	0,846	0,169	0,288	0,152	0,045	—	(—)	<1,5
8	Чарасъ	0,9932	14,34	11,39	2,528	0,864	0,657	0,134	0,252	0,262	0,090	—	+	<1,5
9	Фусайнэ . . .	0,9924	10,98	8,66	2,460	0,822	0,712	0,103	0,250	0,169	0,042	—	(—)	<1,0
10	Пти-Вердо . .	0,9934	14,26	11,33	2,779	1,011	0,810	0,118	0,277	0,184	0,048	—	(—)	<1,0
11	Согдіана . . .	—	11,42	9,07	12,820	1,231	0,780	0,121	0,382	0,297	0,012	5,20	(—)	<1,5

Бѣлыя вина Филатова.														
12	Сотернъ . . .	0,9878	13,33	10,59	2,279	0,825	0,715	0,134	0,235	0,167	0,039	—	(—)	‹1,
13	Мускатъ сух.	0,9908	16,14	12,82	2,561	0,876	0,700	0,176	0,207	0,120	0,008	—	+	‹1,
14	Султани . . .	0,9937	11,26	8,94	2,361	1,017	0,742	0,186	0,177	0,199	0,015	—	+	‹1,
15	Рислингъ . .	0,9918	12,04	9,56	2,592	0,908	0,885	0,165	0,190	0,142	0,018	—	+	‹1,
16	Муск. Венг.	1,0356	17,02	13,55	14,796	—	0,481	0,102	0,268	—	—	12,20	(—)	–
Красныя вина Филатова.														
17	Саперави . .	0,9913	13,95	11,08	2,757	0,789	0,868	0,122	0,223	0,262	0,022	—	(—)	‹0,
18	Пти-Вердо . .	0,9955	16,27	12,92	3,433	0,801	0,861	0,242	0,373	0,131	0,066	—	+	‹1,
19	Ханское . . .	1,0197	13,32	10,58	9,130	1,212	0,862	0,283	0,186	0,135	0,006	4,06	(—)	‹1,
Бѣлыя вина Толочинова.														
20	Султани . . .	0,9930	14,52	11,53	2,916	0,751	0,817	0,213	0,191	0,218	0,012	—	(—)	1,
Красныя вина Толочинова.														
21	Столовое №1.	—	14,62	11,61	2,662	0,874	0,817	0,201	0,196	0,152	—	—	—	‹0,
22	Фусайнэ . . ,	0,9941	13,43	10,67	2,886	1,025	0,780	0,114	0,358	0,319	0,054	—	—	‹1,
23	Чарасъ . . .	0,9955	11,87	9,42	2,697	0,809	0,765	0,129	0,275	0,308	0,069	—	—	‹0,
24	Ханское №30.	1,0378	14,82	11,77	12,768	1,194	0,715	0,235	0,321	0,086	0,038	11,61	—	–

При изслѣдованіи самаркандскихъ винъ обнаруживается весьма отрадный фактъ, а именно—ни въ одной изъ анализированныхъ пробъ вина не обнаружено никакихъ признаковъ вредной фальсификаціи. Испытанія на салициловую кислоту, столь распространенную въ винахъ Европейской Россіи, на свинцовый сахаръ, каменноугольныя краски не дали химику Магарачской лабораторіи никакихъ показаній. Точно также необнаружено искусственнаго добавленія глицерина и дубильныхъ веществъ. Общимъ заключеніемъ при детальномъ разсмотрѣніи самаркандскихъ винъ является убѣжденіе, что вообще самаркандскіе винодѣлы выпускаютъ въ обращеніе вина въ ихъ натуральномъ видѣ, не прибѣгая ни къ какимъ способамъ увеличенія доходности винодѣлія, путемъ вредной или безвредной фальсификаціи, и въ виду этого потребляющій и медицинскій міръ, вмѣстѣ съ докторомъ Текутьевымъ, давно высказавшимся во врачебной практитѣ за нѣкоторые сорта самаркандскихъ винъ, можегъ относиться съ полнымъ довѣріемъ, какъ къ са-

маркандскимъ винодѣламъ, такъ и къ выпускаемому ими въ продажу вину. Обнаруженное же анализами нѣкоторое добавленіе свободнаго алкоголя вызывается, повидимому, стремленіемъ винодѣловъ къ сбереженію винъ при храненіи ихъ въ нѣкоторыхъ неудовлетворительныхъ подвалахъ и, въ особенности, въ помѣщеніяхъ лавокъ, приноравливаясь къ особымъ условіямъ климатическихъ и бытовыхъ основаній. Избытокъ посторонняго сахара отчасти служитъ для той-же цѣли, но главнымъ образомъ для приданія вину вкуса, болѣе подходящаго къ заграничнымъ дессертнымъ винамъ, что можетъ быть отнесено къ нежелательному подражанію.

Относительно избытка летучихъ кислотъ, почти во всѣхъ винахъ, обнаруженныхъ какъ химическимъ анализомъ, такъ и дегустаціей, химикъ Магарачской лабораторіи, производившій приведенные анализы, приходитъ къ заключенію, что появленіе ихъ слѣдуетъ приписать, обратившей на себя особенное вниманіе, ,,плохой укупоркѣ бутылокъ, въ коихъ пробки были весьма малы и дурного качества: изъ многихъ бутылокъ вино сочилось черезъ пробки", а слѣдовательно возможна была диффузія атмосфернаго воздуха, вслѣдствіе чего вино чрезъ закисаніе въ большинствѣ бутылокъ помутнѣло. Химикъ допускаетъ даже, что эта болѣзнь уксуснаго закисанія могла произойти нетолько во время транспорта, но и послѣ предварительнаго заболѣванія вина въ подвалахъ. Почти вполнѣ здоровымъ виномъ, свободнымъ отъ избытка летучихъ кислотъ, слѣдуетъ признать лишь № 11 Бахтіари, винодѣла Пороховскаго, съ содержаніемъ не свыше 0,097 гр. Въ остальныхъ винахъ количество ихъ привышаетъ $^1/_{10}$% и достигаетъ громадныхъ размѣровъ въ № 12 (0,335) въ Фусайнэ Пороховскаго-же, обнаруживающемъ сильную кислотность даже и безъ химическаго анализа. Въ другихъ отношеніяхъ всѣ вина Пороховскаго первой таблицы не являются подозрительными, исключая лишь того-же № 12, въ которомъ можно предполагать разбавленіе водою, такъ какъ на ряду съ незначительнымъ содержаніемъ спирта и экстракта, золы въ немъ больше, чѣмъ во всѣхъ другихъ винахъ, исключая лишь одно сладкое Султани № 15. Этимъ избыткомъ воды и недостаткомъ въ спиртѣ и экстрактѣ можно объяснить такое сильное закисаніе вина № 4 Муската Филатова на тѣхъ же основаніяхъ можно также заподозрить въ разбавленіи водою.

Недостаточность въ количествѣ высланныхъ пробъ вина не дала возможности лабораторіи сдѣлать необходимыя поляриметрическія опредѣленія тростниковаго сахара, что въ особенности желательно было при изслѣдованіи вина Пороховскаго, № 11 Согдіана, имѣющаго 12,820 гр. экстракта, тогда какъ сахара въ немъ было опредѣлено по Фелингову реактиву лишь 5,20 гр.,—очень мало, что заставляетъ химика предполагать присутствіе значительнаго количества прибавленнаго тростниковаго сахара или другого аналогическаго вещества.

Вообще опыты приготовленія самаркандскими винодѣлами сладкихъ винъ нельзя считать вполнѣ удачными и не достигающими искомой цѣли—выработать въ винахъ натуральные цвѣтъ, вкусъ и компактность.

Недостаточность винъ для анализовъ вызвала также существенный пробѣлъ—малое изслѣдованіе на присутствіе сахара, что опредѣлено было лишь въ сладкихъ винахъ.

На присутствіе сѣрнокислаго калія было произведено гипсованіе лишь въ винахъ второй группы, взятой г. Вирскимъ въ лавкахъ. Такъ какъ натуральныя вина по Martis'у заключаютъ отъ 0,194 до 0,583 граммовъ сѣрнокислаго калія на литръ и норма, установленная французскимъ правительствомъ для гипсованныхъ винъ требуетъ, что-бы вино не содержало болѣе 2-хъ граммовъ сѣрнокислаго калія на одинъ литръ, а въ противномъ случаѣ такое вино не допускается къ продажѣ, то всѣ самаркандскія вина, подвергавшіяся анализу, какъ показываетъ вторая таблица, слѣдуетъ считать въ этомъ отношеніи доброкачественными, какъ содержащія значительно меньше («) двухъ граммовъ въ 1000 куб. сантиметровъ. Изъ 24 анализовъ второй таблицы въ одинадцати пробахъ почти въ половинѣ общаго количества найдены слѣды свободной сѣрнистой кислоты.

Хотя и незначительное, но полное несоотвѣтствіе химическаго состава однихъ и тѣхъ-же сортовъ въ обоихъ таблицахъ заставляетъ пріискивать подходящее объясненіе для констатированныхъ разницъ и болѣе подходящими причинами намъ кажутся слѣдующія. Анализы аналогичныхъ сортовъ винъ производились на пробы различныхъ разливовъ за разные годы, такъ какъ изъ лавокъ были взяты пробы свѣжихъ выпусковъ 1894 года, а изъ погребовъ были отосланы пробы выдержанныхъ винъ 1892 года, а Пти-Вердо Пороховскаго даже 1891 года, такъ что, помимо естественной разницы въ виноградѣ

различныхъ годовъ, одни и тѣже сорта винъ, при различныхъ способахъ выдерживанія въ подвальныхъ бочкахъ, или въ лавочныхъ бутылкахъ, могли сами по себѣ видоизмѣнять свой химическій составъ до значительныхъ размѣровъ, и если последнее не особенно замѣчается, то это обстоятельство можетъ служить лишь рекомендаціей выпускаемаго въ обращеніе вина и его постоянства и устойчивости. Затѣмъ, конечно, плохая укупорка бутылокъ въ путь и вліяніе диффузіи и недоброкачественныхъ пробокъ на вино, могли вызвать также различные эффекты. Наконецъ, несоотвѣтствіе содержанія спирта можетъ быть приписано отчасти различному вліянію бочекъ и погребовъ при неодинаковыхъ условіяхъ, а главное — неравномѣрному искусственному добавленію алкоголя въ различные разливы, въ зависимости отъ субъективныхъ взглядовъ и предназначаемыхъ цѣлей у различныхъ виноделовъ. Вина, предназначенныя къ долголѣтнему выдерживанію, при наличныхъ неблагопріятныхъ подвальныхъ условіяхъ, сдабривались алкоголемъ болѣе щедро, вина-же, подлежавшія быстрой распродажѣ и потребленію, не нуждались въ особенной алкоголизаціи и, наоборотъ, вина, предназначавшіяся къ дальнему транспорту, или мало расхожія, нуждаются въ достаточномъ избыткѣ спирта для предохраненія отъ закисанія.

Алкоголь, вообще, играетъ преобладающую роль въ самаркандскомъ винодѣліи и общее его количество въ выпускаемыхъ винахъ близко подходитъ къ высшимъ нормамъ средняго содержанія спирта въ винахъ заграничныхъ и Европейской Россіи.

Для сравненія съ винами другихъ районовъ и отнесенія самаркандскаго вина къ опредѣленной группѣ въ ряду остальныхъ винъ, по среднему содержанію алкоголя, приводимъ классификацію винъ съ указаніемъ источниковъ, по коимъ вычислены среднія данныя.

Среднее содержаніе спирта въ винахъ Италіи, выведенное на основаніи таблицъ Таирова, извлеченныхъ изъ анализовъ сочиненій Бабо-Маха.	11.90 гр.
Среднее содержаніе спирта въ винахъ Крыма, выведенное на основаніи анализовъ профессора Вериго	11.53 ,,
Среднее содержаніе спирта въ винахъ Кавказа, выведенное на основаніи анализовъ Таирова .	10.49 ,,

Среднее содержаніе спирта въ бессарабскихъ винахъ, выведенное на основаніи таблицъ Салона . . . . 9.13 ,,

Среднее содержаніе спирта въ донскихъ винахъ, ibid . . . . 6.16 ,,

Среднее содержаніе спирта во французскихъ винахъ, выведенное на основаніи таблицъ Таирова, извлеченныхъ изъ книги Армана Готье: ,,La Sophistication des vins" . . . . . . 8.12 ,,

Среднее содержаніе винъ въ нѣмецкихъ винахъ, по таблицамъ Таирова, ... 8.32 ,,

Среднее содержаніе спирта въ самаркандскихъ винахъ, извлеченное изъ анализовъ Магарачской лабораторіи . . . . 11.03 ,,

Изъ нихъ вина первой таблицы, изъ погребовъ . 11,28 ,,

Изъ нихъ вина второй таблицы, изъ лавокъ, расхожія . . . . 10.84 ,,

Сопоставляя самаркандскія вина по содержанію въ нихъ алкоголя, получается въ среднемъ:

Въ винѣ Пороховскаго . . . . . . 10.52 гр.
,, ,, Толочинова . . . . . . 11,00 ,,
,, ,, Филатова . . . . 11.54 ,,

Сравнивая затѣмъ содержаніе спирта въ самаркандскихъ винахъ, по отношенію къ наличности въ нихъ летучихъ кислотъ, и принимая условія укупорки и сбереженія вина, а также взаимодѣйствіе остальныхъ составныхъ частей въ одинаковыхъ условіяхъ, получаемъ слѣдующія данныя:

	Алкоголя въ граммахъ.	Летучихъ кислотъ въ граммахъ.
Вина Пороховскаго содержатъ	10.52	0.162
,, Толочинова ,,	11.00	0.176
,, Филатова ,,	11.54	0.185

Эти цифры поражаютъ насъ характеромъ доказательствъ отъ противнаго. Чѣмъ меньше алкоголя въ винѣ, тѣмъ меньше и летучихъ кислотъ, въ то время, какъ при одинаковыхъ условіяхъ большее количество спирта предохраняетъ вино отъ забо-

лѣванія. Единственное подходящее объясненіе этого несоотвѣтственнаго явленія мы должны видѣть въ окисленіи нѣкоторой части алкоголя въ уксусную кислоту, при благопріятныхъ къ тому условіяхъ, или—еще вѣрнѣе, въ недостаточно тщательной сортировкѣ загнившаго винограда предъ отжиманіемъ сока и, вслѣдствіе этого, необходимости оберечь его отъ дальнѣйшаго уксуснаго закисанія, путемъ усиленной добавки алкоголя, все-же невполнѣ достигшей цѣли. Эти теоретическія выводы требуютъ, конечно, тщательнаго разслѣдованія и подтвержденія, а потому принимать ихъ съ фактической точностью считаемъ пока преждевременнымъ.

Переходя къ частному разбору нѣкоторыхъ отдѣльныхъ винъ, мы должны остановить наше вниманіе на нѣкоторыхъ характерныхъ особенностяхъ ихъ. Вина заграничныхъ лозъ, превосходя содержаніемъ алкоголя, представляютъ значительныя колебанія при сравненіи, какъ съ тождественными заграничными винами, такъ и между собою у разныхъ винодѣловъ, изъ однѣхъ и тѣхъ-же лозъ и выпускаемыхъ въ обращеніе съ одинаковой маркой.

Въ прилагаемой таблицѣ приводимъ доказательства этого колебанія.

Названіе винъ.	Винодѣловъ.	№ таблицы.	Содержаніе спирта въ граммахъ.
Пти-Вердо . .	Филатова . . .	1	12.09
		2	12.92
	Пороховскаго .	1	14.15
		2	11.33
Мускатныя . .	Филатова. . .	1	13.10
		2	12.82
		2	13.55
	Пороховскаго .	1	10.11
		2	7.96
Рислингъ . . .	Филатова . . .	1	11.77
		2	9 56

Принимая во вниманіе, что вина первой таблицы, съ выдерживаніемъ ихъ въ погребахъ, утратили часть содержавшагося алкоголя и, не замѣчая особенно значительныхъ разницъ

въ почвенныхъ условіяхъ, при коихъ произрастаютъ лозы, приходится прійти къ тому-же естественному заключенію, что такія большія колебанія однихъ и тѣхъ-же сортовъ у разныхъ винодѣловъ, и даже у одного и того-же лица, явились результатомъ произвольнаго, неравномѣрнаго долива алкоголя, безъ всякаго соотвѣтствія съ естественнымъ содержаніемъ спирта въ винѣ. Это показаніе весьма важно для обрисовки недостаточной научной подготовки лицъ, занимающихся самаркандскимъ винодѣліемъ, и назрѣвшей необходимости въ устройствѣ въ Самаркандѣ практической лабораторіи, куда винодѣлы могли-бы обращаться за необходимыми указаніями.

Преобладаніе экстрактивныхъ веществъ въ Ханскихъ винахъ всѣхъ винодѣловъ указываетъ на особенную важность даннаго вина и на желательность болѣе тщательнаго его изслѣдованія, такъ какъ, въ случаѣ благопріятныхъ показаній, оно, по своей питательности на ряду съ умѣреннымъ содержаніемъ спирта, могло-бы быть особенно рекомендовано для общаго употребленія, какъ здоровыми субьектами, такъ и больными.

Вина Фусайнэ и Васарга, со своимъ незначительнымъ содержаніемъ спирта и экстрактовъ, могутъ вполнѣ замѣнить легкія донскія и нѣмецкія вина лицамъ, не переносящимъ крѣпкихъ винъ.

Сильно опьяняющія Мускатныя вина и Пти-Вердо заставляютъ особенно осторожно относиться къ ихъ употребленію и вызываемымъ ими, при обильныхъ возліяніяхъ, головнымъ болямъ и другимъ непріятнымъ послѣдствіямъ.

Остальныя вина мѣстныхъ лозъ по даннымъ анализовъ представляютъ такое непостоянство и такъ мало разслѣдованы, что относиться къ нимъ съ серьезнымъ критическимъ разборомъ пока не представляется возможнымъ и приходится лишь ограничиться, вмѣстѣ съ химикомъ Магарачской лабораторіи, мнѣніемъ, что очень многія самаркандскія столовыя вина, въ особенности красныя, могли-бы быть весьма недурными при *надлежащей выдѣлкѣ и уходѣ.*

Въ послѣднихъ именно обстоятельствахъ слѣдуетъ, намъ кажется, искать причинъ не высокаго качества циркулирующаго пока въ обращеніи вина и не полной утилизаціи всѣхъ превосходныхъ свойствъ самаркандскаго винограда. Дѣйствительно, для большаго уясненія себѣ и знакомства съ причи-

нами несоотвѣтствія выдѣлки вина съ его природными качествами, необходимо остановиться на данныхъ исторіи виноделія въ Самаркандѣ, его весьма значительныхъ успѣховъ за послѣдніе годы, несмотря на различные весьма серьезные тормазы, кроющіеся въ недостаточной подготовкѣ самихъ виноделовъ, отсутствіи у нихъ оборотныхъ средствъ, малодоступности для Средней Азіи въ доброкачественной посудѣ, отсутствіи научныхъ работъ по изслѣдованію почвъ и содержанія въ виноградѣ различныхъ составныхъ частей и въ неимѣніи въ Самаркандѣ ни винодѣльной школы, ни лабораторіи для химическаго изслѣдованія винъ. Практиковавшійся до сего времени всѣми самаркандскими винодѣлами дегустативный способъ опредѣленія доброкачественности и достоинствъ вина не имѣетъ серьезнаго научнаго значенія, такъ какъ допускаетъ весьма значительныя колебанія въ зависимости отъ опытности и субъективныхъ ощущеній каждаго винодѣла. Въ виду этого, считаемъ необходимымъ коснуться общаго обзора виноградарства и винодѣлія Самаркандскаго уѣзда для выясненія болѣе важныхъ, интересующихъ насъ обстоятельствъ.

Въ то время, какъ винодѣліе въ Крыму, за много вѣковъ до присоединенія къ Россіи, еще въ VI вѣкѣ до Р. Х., особенно процвѣтало въ Херсонесѣ на земляхъ Ираклійскаго полуострова и, падая въ переходныя эпохи, вновь возрождалось изъ пепла чрезъ всю исторію нашествія гунновъ и татарскаго владычества, благодаря своей жизненной силѣ, и достигло того устойчиваго и цвѣтущаго состоянія, въ коемъ оно нынѣ находится; въ то время, какъ Донъ и приазовскія низовья ведутъ исторію своего винодѣлія отъ VII вѣка до Р. Х., а достовѣрныя историческія свѣденія объ астраханскомъ винодѣліи начинаются, по даннымъ путешественника Олеарія, въ началѣ XVII вѣка по Р. Х.; въ то время, какъ Кавказъ уже въ VII вѣкѣ до Р. Х. служилъ транзитнымъ путемъ для винъ Милетскихъ колоній въ Центральную Азію и Индію, и съ того же времени самъ сталъ развивать у себя винодѣліе,—во весь этотъ періодъ достовѣрной исторической жизни народовъ въ связи съ исторіей винодѣлія, Самаркандская область, до послѣднихъ данныхъ, не даетъ никакихъ точныхъ указаній о быломъ винодѣліи и даже въ отношеніи опредѣленія родины мѣстной виноградной лозы являются разногласія. Н. М. Вирскій въ своемъ трудѣ: „Виноградарство въ Самаркандскомъ уѣздѣ“ ссылается

весьма вѣско на виноградную лозу vitis vinifera, относя родину ея къ нагорнымъ возвышенностямъ Туркестанскаго и Зеравшанскаго хребтовъ, гдѣ въ дикомъ видѣ и нынѣ она встрѣчается, М. Балласъ-же въ своемъ историко-статистическомъ очеркѣ: „Винодѣліе въ Россіи“ считаетъ родиной винограда Закавказье, откуда лоза распространилась по всему югу Европы и центральной Азіи. Во всякомъ случаѣ, оба эти мнѣнія имѣютъ серьезныя основанія, причемъ предположеніе Вирскаго подтверждается фактическими данными, что не препятствуетъ и гипотезѣ занесенія въ Самаркандъ лозъ другихъ видовъ. Несомнѣнно лишь, что хотя виноградъ для съѣдобныхъ цѣлей культивировался въ Самаркандѣ въ большомъ количествѣ задолго до нашей эры, но на существованіе здѣсь винодѣлія нѣтъ никакихъ ясныхъ указаній, кромѣ нѣкоторыхъ свѣдѣній, даваемыхъ намъ китайскимъ путешественникомъ, отозвавшимся съ лучшей стороны о самаркандскомъ винѣ, еще во времена Тамерлана. Только съ присоединеніемъ Самарканда къ русскимъ владѣніямъ, пришлый элементъ обратилъ вниманіе на виноградныя богатства края и дѣлаетъ теперь первыя попытки развить винодѣліе; такъ что нынѣшнее его положеніе слѣдуетъ правильно считать начальной страницей средне-азіатскаго винодѣлія.

Сравненіе климатическихъ и почвенныхъ условій самаркандскаго винограднаго района съ такими-же отдѣлами Европейской Россіи и Кавказа наталкиваетъ насъ на преимущества благопріятныхъ условій въ Самаркандѣ для виноградарства. Только южный берегъ Крыма, подъ защитой цѣпи Таврическихъ горъ, защищающихъ его отъ холодныхъ вѣтровъ, сохраняетъ равномѣрно умѣренный климатъ, регулирующійся также водами Чернаго моря, и посему считающійся въ особенно благопріятныхъ условіяхъ для виноградарства. Разнообразіе географическаго положенія Кавказа и его геологическаго рельефа не даетъ возможности къ точному опредѣленію его виноградожизнеспособности и, на ряду съ самыми лучшими показаніями, близко лежащія мѣстности оказываются совершенно непригодными для культуры лозы. Что касается до низовьевъ Дона, Астрахани и Бессарабіи, то неравномѣрность климатическихъ условій въ разное время года, сухость воздуха и нерѣдкіе жестокіе морозы иногда губятъ виноградники и не даютъ твердой устойчивости виноградному дѣлу. Самар-

кандъ-же, будучи расположенъ между 39°39′14″6 и 40°30′55″7 сѣверной широты и 36°37′55″5 и 39°6′1″0 восточной долготы отъ Пулковскаго меридіана, защищается съ восточной стороны Тянь-Шанскими хребтами—Туркестанскимъ и Зеравшанскимъ, переходящими на сѣверо-западѣ въ Мальгузарскія горы, а затѣмъ въ Нуратинскія, выдѣляющія, для защиты съ юга, отроги Чумкаръ, Годунъ, Карача и Акъ-тау, причемъ Годунъ-Тау, проходя еще южнѣе. выдѣляетъ гряду Шахризябскихъ горъ. Такимъ образомъ, Самаркандъ съ его окрестностями представляетъ долину, защищенную со всѣхъ сторонъ грядами горъ, и находится надъ уровнемъ моря на высотѣ 2.398 футъ. Вслѣдствіе такого, географическаго своего положенія, климатъ долинной части Самаркандскаго уѣзда отличается общими свойствами климата странъ континентальныхъ, удаленныхъ отъ морей и океановъ; хотя свойства эти выражаются въ особенной сухости воздуха, знойности лѣта, рѣзкихъ перемѣнахъ температуры днемъ и ночью, но обиліе влаги р. Зеравшана, силёвыхъ водъ и растительности значительно смягчаютъ эти недостатки. Зимы вообще малоснѣжныя, дозволяющія раздѣлку полей въ теплые промежутки зимняго времени; допускаютъ уже въ январѣ посѣвы ячменя и яровой пшеницы. Средняя температура зимой за шесть лѣтъ=+0,9°Ц., причемъ исключительный minimum достигалъ—20.9°. Въ началѣ марта цвѣтутъ деревья и кустарники, въ концѣ апрѣля зацвѣтаетъ виноградъ, въ маѣ созрѣваетъ уже ячмень, а въ іюлѣ снимаютъ озимую и яровую пшеницу.

Самое дождливое время—весна въ теченіе своихъ трехъ мѣсяцевъ даетъ осадковъ въ среднемъ до 175 миллиметровъ. Средняя температура весны+13,4°Ц.

Лѣто приходится на іюль—августъ съ средней температурой+24,7° причемъ въ Самаркандѣ maximum температуры былъ замѣченъ+39,0° и зарегистрированъ въ іюлѣ 1890 г., а minimum+13,8° въ 1889 г. Осадковъ въ лѣтнее время въ среднемъ считается 6,0 миллиметровъ. Весной и лѣтомъ преобладаютъ слабые вѣтры N E и только въ рѣдкіе годы нѣсколько дней губительно дѣйствуетъ на человѣка и полевую культуру юго-восточный вѣтеръ—сирокко, называемый туземцами гармъ-силь.

Осень обыкновенно поздняя, теплая, ясная и сухая, съ средней температурой+11,8°Ц.

Совокупность такихъ благопріятныхъ климатическихъ условій даетъ возможность винограду пройти весь циклъ созрѣванія и сбора, гарантируя лозу отъ вымерзанія, дѣлаетъ виноградникъ одной изъ самыхъ устойчивыхъ и, стало быть, желательныхъ культуръ въ области, причемъ сухое и теплое осеннее время представляетъ населенію льготныя условія для сушки ягодъ.

Къ числу благопріятныхъ условій должно отнести также искусственную систему ирригаціи, дающую возможность равномѣрно питать виноградники, что недоступно ни одному изъ виноградныхъ районовъ остальной Россіи, исключая Закавказья и нѣкоторыхъ частей Крыма.

Помимо сего, разница въ климатическихъ условіяхъ значительно вліяетъ на образованіе сахара въ виноградѣ, а слѣдовательно и на количество алкоголя въ винахъ. Альмедингенъ классифицируетъ климаты на жаркій—производитель сахара, а стало быть, крѣпкихъ винъ, умѣренный—производитель хорошихъ столовыхъ винъ, и холодный—производитель уксуса.

Вліяніе средней температуры на процентное содержаніе спирта и кислотъ видно изъ слѣдующей таблицы Альмедингена, составленной на основаніи 5490 анализовъ и дополненной нами сорока пятью анализами Магарачской лабораторіи

СТРАНЫ.	Спиртъ въ %.	Средняя температура въ градусахъ.	Содержаніе кислотъ въ %.
Алжиръ . , ...	18.87	16	4.94
Австралія . . , ...	15.46	—	4,94
Португалія	19.60	14	—
Испанія	14.92	14	—
Малая Азія	15.50	12	—
Греція	13.83	12	—
Италія	12.73	12	6.90
Франція	10.34	10	5.85
Россія	12.54	9.9	5.47
Австрія.	11.70	10	6.46
Сѣверная Америка	11.12	10	5.10
Германія	11.13	10	6.80
Швейцарія	9.00	10	5.03
Самаркандъ	13.90	12.7	—

Какъ явствуетъ изъ этой таблицы, условія самаркандскаго климата могутъ быть пріурочены къ климату Малой Азіи, Греціи и Италіи съ ихъ превосходными столовыми, въ особенности сладкими винами. Этотъ выводъ можетъ послужить весьма цѣннымъ указаніемъ для самаркандскихъ винодѣловъ.

Почвенныя условія, какъ и климатическія, имѣютъ также весьма серьезное вліяніе на культуру виноградника и Самаркандъ можетъ быть и здѣсь поставленъ въ разрядъ самыхъ благопріятныхъ районовъ. Альмедингенъ утверждаетъ, что по минеральному составу лучшей почвой считается известково-глинистая, перемѣшанная со щебнемъ; затѣмъ слѣдуютъ почвы съ содержаніемъ отъ 10 до 52% гравія, оолитовыхъ камней, щебня, голышей и проч. Цвѣтъ почвы также имѣетъ большое значеніе, и свѣтлая почва, труднѣе нагрѣвающаяся солнцемъ, болѣе пригодна для раннихъ сортовъ винограда. Затѣмъ, для нормальнаго роста виноградной лозы важно въ химическомъ составѣ почвы обиліе калийныхъ солей, фосфорной кислоты, окиси желѣза и извести. Хотя детальное изслѣдованіе почвъ Самаркандской области до сего времени мало обращало на себя вниманія и только въ непродолжительномъ времени ожидаются изъ лабораторіи точные анализы отправленныхъ образцовъ, все же и имѣющіяся на лицо данныя достаточно ясно характеризуютъ область. Прилагаемая таблица нагляднымъ образомъ свидѣтельствуетъ преимущества самаркандской почвы.

Районы.	Характеръ почвъ.	Почва Самарканда.
Донъ	Глина, перемѣшанная съ черноземом., иногда вязкая плотная, въ другихъ мѣстахъ рыхлая.	Преобладающая почва—лесъ или суглинистый мергель, главная составная часть коего чрезвычайно мелко-зернистая глина, слегка окрашенная буро-желтымъ цвѣтомъ отъ присутствія въ ней небольшого количества желѣва; затѣмъ, лесъ содержитъ известь и, наконецъ, песокъ,
Бессарабія .	Песчанно - черноземная съ песчанной подпочвой и суглинисто - черноземная съ глинистой подпочвой.	
Южный берегъ Крыма .	Глинисто-каменистая и шиферная, а также песчанникъ и сланецъ.	
Черноморье .	Каменистая, мѣстами	

	глинисто - песчанная и глинисто-черноземная.	состоящій изъ угловатыхъ обкатанныхъ зернышекъ. Толщина лесовыхъ отложеній доходитъ мѣстами до десятковъ саженъ. Почва эта отличается особеннымъ плодородіемъ.
Кубань . . .	Песчанная или черноземъ съ пескомъ и съ примѣсью гравія.	
Кахетія . . .	Глинисто-черноземная.	
Дагестанъ. .	Песчанная съ большой примѣсью извести.	

Благопріятныя условія самаркандскихъ климата и почвы даютъ возможность съ успѣхомъ культивировать здѣсь виноградъ даже на высотѣ 5.080 футъ надъ уровнемъ моря, какъ напримѣръ, въ селеніи Рарзъ Фальгарской волости. и служатъ вѣрнымъ показателемъ, что Самаркандъ совокупностью естественныхъ условій еще болѣе важенъ для виноградной культуры, чѣмъ всякій другой районъ Россійской Имперіи, и поэтому можно быть вполнѣ увѣренными. что, при нынѣшнемъ мирномъ процвѣтаніи промышленности, виноградарство въ области скоро по праву займетъ свое важное мѣсто въ экономіи и бытѣ населенія.

Въ зависимости отъ почвенныхъ условій и низкой стоимости мѣстнаго труда находится выгодность, приносимая культурой виноградника. И въ этомъ отношеніи, исходя изъ фактическихъ данныхъ, опять-таки приходится прійти къ заключенію о преимущественной выгодности виноградарства въ Самаркандѣ.

Приводимъ стоимость подготовки десятины земли подъ виноградникъ.

Районы.	Источники.	Стоимость.	Перечень работъ.
Южный бер. Крыма	По Балласу.	1639 р. 50 к.	*Первые четыре года.* Перекопка плантажемъ, посадка, обрѣзка лозъ, откопка кустовъ, вбивка кольевъ, полка сорныхъ травъ, стоимость кольевъ, чеканка, аммортизація и другіе разные расходы.
Біюкъ . . .	,, ,,	1599 в. 50 к.	
Новороссійскъ . .	,, ,,	1155 р. 00 к.	
Геленджикъ . .	,, ,,	1400 р. 00 к.	
Вельяминовскъ .	,, ,,	1853 р. 00 к.	
Ташкентъ . . .	По Пулло.	778 р. 35 к.	
Самаркандъ . .	По Вирскому.	533 р. 60 к.	

Такая большая въ пользу Самарканда разница легко объя-

сняется качествами лесовой почвы, допускающей обработку безъ необходимости прибѣгать къ сплошной перекопкѣ земли плантажемъ, обязательно имѣющей мѣсто во всѣхъ другихъ районахъ при разработкѣ каменистыхъ или черноземныхъ почвъ, а также низкимъ уровнемъ заработной платы въ Самаркандѣ.

Незначительныя затраты по обработкѣ земли дали возможность мелкимъ землевладѣльцамъ Самаркандской области примкнуть къ общей виноградной культурѣ и развили значительныя количества виноградныхъ участковъ, несмотря на рыночную дешевизну цѣнъ на виноградъ и его продукты, только нынѣ начинающихъ пріобрѣтать свою настоящую цѣнность, вслѣдствіе развивающагося требованія на виноградъ для винодѣлія, винокуренія и на приготовленіе кишмиша и патоки.

Сравнительная продуктивность виноградниковъ составляетъ:

Районы.	Пуды.	Районы.	Пуды.
Бессарабія . .	105-237	Араксъ. . , .	330
Херсонъ . . .	90-180	Шемаха . . .	190
Донъ . , . .	150-400	Терекъ. . . .	300-350
Астрахань . .	215	Крымъ. . . .	150-450
Черноморье . .	110	Кума	300-600
Кахетія . . .	200-400	Самаркандъ . .	1009

Поразительная уражайность самаркандскихъ виноградниковъ, при ничтожности расходовъ по обработкѣ земли, заставляетъ насъ невольно дѣлать сравненіе съ тропическими странами съ ихъ колоссальной растительностью и плодовитостью, такъ какъ ни въ Западной Европѣ, ни въ Европейской Россіи нѣтъ ничего даже подходящаго для соотвѣтственной параллели. Эта необычайная урожайность даетъ вполнѣ основательную увѣренность, что, съ развитіемъ въ краѣ винодѣлія и винокуренія и съ обезпеченіемъ рынковъ сбыта, цѣнность на земли значительно повысится, доходность виноградниковъ увеличится и данная культура, на ряду съ хлопчатниковой, сдѣлается краеугольнымъ камнемъ народнаго благосостоянія.

Даже нынѣ, при весьма низкихъ цѣнахъ на виноградъ и при маломъ потребленіи его для винодѣлія и винокуренія, виноградникъ для населенія, въ ряду доходностей разныхъ куль-

туръ, занимаетъ очень замѣтное мѣсто и уступаетъ одному лишь хлопчатнику, а если принять во вниманіе колебаніе цѣнъ на хлопокъ въ предѣлахъ узкихъ границъ, безъ надежды на увеличеніе стоимости его въ ближайшемъ будущемъ, и на ежегодное прогрессированіе цѣнъ на виноградъ, то послѣдній скоро займетъ и въ отношеніи доходности первенствующее мѣсто.

Прилагаемая таблица о результатахъ разныхъ культуръ, составленная отчасти на основаніи изслѣдованія Дюрткульской волости (Справочн. Книжка Самарканд. области на 1895 г.), а главнымъ образомъ по моимъ наблюденіямъ, выясняетъ:

Родъ культуры.	Расходы на десятину включая подати, сборъ на ирриг.		Среднiй годовой урожай на десятинѣ, за пять лѣтъ, въ пудахъ.	Средняя стоимость пуда за три года 1894-5-6.		Валовой доходъ съ десятины за то же время.		Результаты разныхъ культуръ въ среднемъ, за три года, на десятинѣ.					Считая суточную плату рабочаго 40 коп.
	руб.	к.		руб.	к.	руб.	к.	Результатъ.	руб.	к.	руб.	к.	
Ячмень . . .	31	33	74	—	40	29	20	Убытокъ.	—	—	2	13	
Джугара . .	74	55	203	—	35	71	05	,,	—	—	3	50	
Кунджутъ .	30	57	18	1	30	23	40	,,	—	—	7	17	
Машъ . . .	25	27	42	—	42	17	24	,,	—	—	8	03	
Ленъ	26	39	17	—	96	16	32	..	—	—	10	07	
Пшеница . .	33	73	46	—	45	20	70	,,	—	—	13	03	
Хлопокъ:													
мѣстный . .	46	63	100	1	50	150	00	Прибыль.	103	37	—	—	
американск. .	57	63	75	2	05	153	75	,.	96	12	—	—	
Виноградъ .	128	10	730		30	220	30	,,	91	52	—	—	

Эта таблица сама за себя говоритъ и наглядно объясняетъ, почему населеніе такъ энергично въ послѣдніе годы бросается на культуру виноградника и хлопчатника.

Оставляя пока въ сторонѣ дальнѣйшія сравненія съ другими виноградными районами Россіи, перейдемъ къ краткому обзору культуры винограда въ Самаркандѣ и использованію его населеніемъ.

Системы культуры у туземнаго населенія и на крупныхъ плантаціяхъ винодѣловъ по существу мало между собою разнятся, такъ какъ вторые для обработки земли и уходу за лозой прибѣгаютъ къ труду того же населенія съ его однообразными способами и земледѣльческими орудіями. Раздѣлка земли оста-

вляетъ желать еще очень многаго и, съ введеніемъ болѣе усовершенствованныхъ способовъ обработки, продуктивность земель должна весьма значительно увеличиться. Лоза разводится черенками, рядовыми засѣвами и нерѣдко перемежается кустами и окаймляется плодовыми деревьями, служащими въ особенности опорою для шпалернаго длинноствольнаго винограда. Нерѣдко шпалерныя лозы засаживаютъ въ видѣ галлерей или навѣсовъ, поддерживаемыхъ рамами изъ дреколъевъ На десятину сажаютъ отъ 600 до 1200 лозъ въ зависимости отъ рельефа почвы и кустистости сорта. Виноградъ преимущественно разводится на высокихъ, сухихъ и открытыхъ мѣстахъ. Засаженный черенками, виноградникъ начинаетъ плодоношеніе лишь на четвертый годъ, причемъ въ первые три года промежутки между кустами виноградника отводятся подъ люцерну и такимъ образомъ земля не лишаетъ владѣльца своей доходности, что не замѣчается болѣе нигдѣ въ другихъ виноградныхъ районахъ. Полная урожайность лозы начинается съ 8-10 лѣтъ и продолжается до 25-30, а нерѣдко 40-50 лѣтъ, послѣ чего виноградникъ требуетъ обновленія.

Чубуки и саженцы населеніемъ пріобрѣтаются на мѣстѣ отъ туземныхъ владѣльцевъ виноградниковъ, хотя въ Самаркандѣ существуетъ обширный питомникъ Филатова, съ европейскими сортами лозъ, и оттуда отпускаются чубуки и молодыя лозы для общественнаго пользованія, за самое умѣренное вознагражденіе. Главная причина малаго пользованія населеніемъ европейскими лозами—высокая урожайность туземныхъ сортовъ, дающихъ, кромѣ того, обиліе изюма и патоки, для каковыхъ цѣлей европейскія лозы были-бы слишкомъ дороги.

Наиболѣе цѣлесообразная и самая дешевая растилочная культура винограда преобладаетъ повсюду въ области, а шпалерный способъ встрѣчается весьма рѣдко, преимущественно одинокими кустами, при домахъ болѣе богатыхъ туземцевъ.

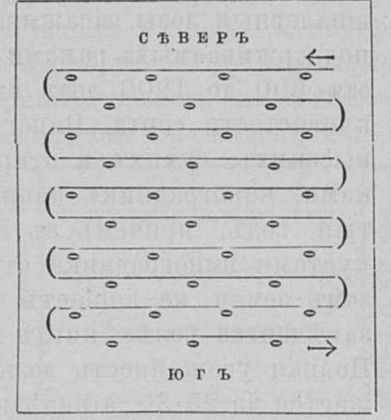
Поливка виноградника производится во время цвѣтенія, затѣмъ въ іюнѣ и третья, послѣдняя, въ концѣ іюля—время чеканки кустовъ, то есть обрѣзываніе верхушекъ побѣговъ и обламываніе листьевъ.

Сборъ винограда заканчивается въ концѣ сентября и началѣ октября. а затѣмъ виноградные кусты закрываются на зиму легкимъ покровомъ земли. Черезъ мѣсяцъ послѣ закопки виноградникъ заливается водой съ цѣлью уничтоженія мы-

шей и паразитовъ, укрывающихся въ закрытомъ виноградникѣ.

Если добавить къ этимъ работамъ пропашку земли весною и осенью и прополку сорныхъ травъ, то этимъ исчерпываются всѣ работы по уходу за виноградникомъ, кромѣ наблюденія за исправнымъ состояніемъ кольевъ и охраны отъ птицъ, животныхъ и насѣкомыхъ.

Направленіе рядовъ кустовъ по общепринятому обычаю должно быть на югъ. Г. Пулло въ своемъ сочиненіи: „О культурѣ винограда въ г. Ташкентѣ“ даетъ, для выясненія расположенія кустовъ и оросительныхъ канавокъ, слѣдующій чертежъ.



Въ Самаркандскомъ уѣздѣ культивируются 24 сорта винограда, рѣзко различающіеся между собою по внѣшнимъ отличительнымъ признакамъ, химическому составу и вкусу. Сорта эти, вмѣстѣ съ процентнымъ соотношеніемъ различныхъ частей грозди, по даннымъ книги г. Вирскаго—„Виноградарство въ Самаркандскомъ уѣздѣ,“ слѣдующіе.

№ по порядку.	Сорта винограда.	Процентное соотношеніе частей грозди.						Описаніе ягоды.	Время созрѣванія плодовъ.	Лучшій урожай на одномъ кустѣ.	
		Вѣсъ грозди въ граммахъ.	Вѣсъ одной ягоды въ граммахъ.	Въ процентахъ.							
				Мязга ягоды безъ зеренъ.	Шелуха ягоды.	Зерна.	Гребешки.			п.	ф.
1	Дорои	385	3 4	86.0	6.2	3.6	4.2	Темно-розовая, средней величины, круглая, мясо зеленоватое, сокъ розоватый, вкусъ кислосладкій.	Іюня 15	1	25
2	Сурхакъ . . .	204	2.4	86.3	5.6	3.7	4.8	Красноватая, овальная, сокъ розовато-мутный, вкусъ кислосладкій.	Іюля 30	1	20
3	Тана-сафидокъ .	204	2 5	85.9	5.7	3.4	5.0	Мелкая, овальн., черная, почти безкостная сладкая, сокъ блѣдно-розовый.	Іюля 5	1	15
4	Шуварганы . .	613	2.7	89.0	9.3	0	1.7	Мелкая, овальная, черная, безкостная,	Августа 5	2	00

								сладкая, кожица тонкая красящая, сокъ блѣдно-розовый.			
5	Акъ-кишмишъ .	273	2.5	92.4	5.4	0	2.2	Мелкая, овальная, свѣтло-желтая, безкостная, сокъ бѣлый, очень сладкій	Августа 10	2	00
6	Бахтіари . . .	1202	4.8	88.5	8.3	1.2	2.0	Овальныя, средней величины, блѣдн.-желтыя, мясо водянистое кисловатое.	„ 20	1	00
7	Кара-Хусайне .	486	4.5	88.9	7.6	1.4	2.1	Средней величины, продолговат., черная, мясо водянистое, сладковат., невкусное.	„ 30	1	10
8	Чарасъ	1079	6.4	87.6	9.3	1.3	1.8	Черная, крупная, слегка овальная, на кожѣ пятнышки, сокъ мутно-вишневый, кисловатый вкусъ.	Сентября 1	2	00
9	Сохиби	892	5.5	81.0	6.5	1.2	1.3	Крупная, темнорозовая, овальная, мясо умѣрено-сочное; пріятнаго вкуса.	„ „	2	00
10	Маска	767	8.5	87.6	9.7	1.3	1.2	Овальная, очень крупная, бѣлая, кожица покрыта точками, мясо блѣдно-зеленое, плотное.	„ 15	5	00
11	Васарга	520	6.2	93.8	3.2	1.4	1.6	Крупная, круглая, зеленая, пригодная для винодѣлія, стола и на изюмъ.	Августа 25	3	00
12	Акъ-Таифи . . .	639	5.0	87.6	8.5	1.7	2.2	Круглая, средняя, слегка овальная, мелкія точки, сортъ столовый, долго сохраняется.	Сентяб. 20	1	30
13	Шакиръ-ангуръ .	674	3.0	88.7	7.3	2.2	1.8	Почти круглая, небольшая, свѣтло-зеленая, мясо сочное, скоро загниваетъ.	Августа 25	2	00
14	Хусайне-Люнда .	665	6.0	90.0	5.9	2.9	1,2	Крупная, длинная, свѣтло-зеленая, сочная, весьма вкусная.	Сентяб. 10	4	00
15	Ляали-Якдона .	520	7.2	87.3	8.2	2.9	1.6	Большая, овальная свѣтло-зеленая, мясо весьма плотное, кисловатое.	„ „	1	25
16	Султани . . .	575	6.0	91.2	6.2	1.4	1.2	Большая, овальная, розоватая, покрыта коричневыми точками сокъ бѣлый, кисло-сладкій.	„ 1	2	20
17	Саріангушъ . .	247	4.8	89.6	6.4	1.3	2.7	Продолговатая, свѣтло-розовая, сокъ бѣлый, кисловатый, невкусный.	„ 15	—	35

18	Хусайне-мурчаміон.	345	4.2	89.5	6.3	2.3	1.9	Разновидность Хусайне-Люнда, только ягода тоньше, длинн., бѣлѣе.	Сентяб.	10	2 00
19	Бегишты . . .	430	3.2	88.7	7.5	1.9	1.9	Зеленовато - бѣлая, небольшая, круглая, мясо нѣжное, сочное, кисло-сладкаго пріятнаго вкуса.	„	10	1 00
20	Кизыль-таифи .	626	5.2	88.7	7.7	1.9	1.7	Средняя, овальная, темно-розовая, бѣлыя точки, сокъ бѣлый, кисло-сладкій, непріятный.	„	15	1 20
21	Тюя-тышъ · . .	418	9.9	89.0	8.0	1.5	1.5	Весьма крупная, овальная, свѣтло-зеленая, мясо нѣжное, сочное, сокъ зеленовато бѣлый пріятный.	„	„	1 20
22	Хусайне-кил.-бар.	614	1.7	90.0	5.5	2.1	2.4	Тонкая, очень длинная съ перехватомъ по срединѣ, зеленовато бѣлая, нѣжная, сочная, пріятная.	„	„	1 00
23	Турхманы . · .	575	4.0	86.4	9.3	2.5	1.8	Круглая, зеленовато-бѣлая, кожица тонкая, идетъ къ столу и на выдѣлку патоки.	„	„	1 30
24	Чашма-гусаля. .	505	5.8	79.2	11.8	1.2	2.0	Большая, овальная, черная, сокъ мутно-красный, кисловатый, кожица легко отдѣляется.	„	5	2 00

Принимая въ европейскихъ лозахъ среднюю норму:

Мязга ягодъ безъ зеренъ . . 65—90% всей грозди.
Шелуха ягодъ, кожица 2.5 . 10—25% „ „
Зернышки . . 1.0 . 3— 5 „ „
Гребешки . . . 1.5 . 4— 7 „ „

и сопоставляя съ самаркандскимъ виноградомъ, г. Вирскій находитъ, что послѣдній мясистѣе и сочнѣе, а слѣдовательно и продуктивнѣе европейскаго на 9%, шелуха ягодъ легче на 5.1%, зернышки мельче на 6.8% и гребешки легче на 7.1%

Считаемъ полезнымъ еще позаимствовать у г. Вирскаго данныя по распредѣленію сахара и кислотъ въ сокѣ винограда и сравненіе съ содержаніемъ тѣхъ-же частей въ европейскихъ лозахъ, культивируемыхъ въ Европейской Россіи, извлеченное изъ Обзора Департамента Земледѣлія за 1889 и 1890 гг.

№	Сорта.	% сахара по Балингу.	% кислотъ по Валенконфу.	№	Сорта.	% сахара по Балингу.	% кислотъ по Валенконфу.
1	Дорои	20	0.42	14	Хусайне-люнда . .	22	0.53
2	Сурхакъ	17	0.42	15	Хусайне-мурчамьонъ	20	0.40
3	Тана-Сафидокъ . .	18	0.50	16	Ляали-ягдона	20	0.70
4	Шуварганы . . .	27	0.50	17	Султани	25	0.50
5	Акъ-кишмишъ . ,	29.5	0.45	18	Саріангушъ . . .	19	0.50
6	Бахтіари	20	0.55	19	Бигишты	20	0.64
7	Кара-Хусайне . .	22	0.72	20	Кизылъ-таифи . .	22	0.70
8	Чарасъ	24	0.72	21	Тюя-тышъ . . .	18	0.75
9	Сохиби	18	0.60	22	Хусайне-килимъ-бармакъ . . .	23	0.40
10	Маска	24	0.40	23	Турхманы . . .	23	0.60
11	Васарга	26	0.40	24	Чашма-гусаля . .	23	0.75
12	Акъ-таифи . . .	19	0.63				
13	Шакиръ-Ангуръ .	25	0.55				

Сахаристость и кислотность лозъ Европейской Россіи.

Мѣсто.	Сортъ.	На 100 к. сант. сусла. Сахара.	Кислоты.	Мѣсто.	Сортъ.	На 100 к. сант. сусла. Сахара.	Кислоты.
На южномъ берегу Крыма, въ Магарачѣ.	Пино-гри. . . .	32.86	0.40	Въ Магарачѣ.	Каберне	23.58	0.71
	Педрохименесъ . .	28.41	0.48		Мозакъ	23.58	0.71
	Серсіаль	25.90	0.55		Cadda-di-vacca . .	33.34	0.90
	Семилліонъ . . .	26.46	0.46		Мерло	23.80	0.71
	Верделло	23.47	0.78	Въ Бессарабіи.	Бордо	21.9	1.106
	Альбилло	28.60	0.64		Rara-negra . . .	19.4	0.161
	Мальвуазія . . .	29.41	0.45		Тоже	19.5	0.158
	Траминеръ . . .	28.56	0.41		Бургундскій черный	20.7	0.131
	Пино-бѣлый . . .	26.34	0.55		Бургундскій розовый	21.9	0.134
	Blanc-de-Handjah .	27.17	0.31		Мускатъ бѣлый .	19.9	0.073
	Пино-франкъ . .	22.94	0.66		Пино бѣлый . .	22.2	0.142
	Мускатъ черный .	29.41	0.57		Пино черный . .	27.0	0.086
	Гренашъ . . .	24.75	0.56		Мускатъ черный .	21.3	0.155
	Мальбекъ . . .	25.00	0.70		Negra batuta . .	16,0	0.111
	Саперави . . .	25.50	0.63		Рислингъ . . .	22.0	0.112

Хотя выводы г. Вирскаго изъ данныхъ этихъ двухъ таблицъ, повидимому, и противорѣчатъ основнымъ положеніямъ Альме-

дингена, но мы находимъ необходимымъ привести заключенія г. Вирскаго, въ виду серьезности ихъ основаній и предположенія, что европейскія лозы, культивируемыя на югѣ Россіи, въ районахъ болѣе умѣреннаго сравнительно климата, утратили значительную долю своей естественной сахаристости.

Г. Вирскій находитъ, что самаркандскій виноградъ сахаристостью превосходитъ бессарабскій, кахетинскій и елисаветпольскій районы и уступаетъ лишь крымскимъ мѣстнымъ сортамъ Акъ-кишмишъ, отлагающій сахара менѣе двухъ крымскихъ сортовъ—Пино-гри и Cadda-di-vacca; съ двумя сортами однокачественен и пятнадцать сортовъ количествомъ сахара превосходитъ; сорта: Шуварганы, Васарга, Султани, Маска, Шакиръ-ангуръ и Хусайне съ большинствомъ крымскихъ винъ однокачественны.

Такимъ образомъ, самаркандскій виноградъ изъ мѣстныхъ лозъ отличается богатствомъ содержанія сахара и сочностью, а потому представляетъ всѣ необходимыя условія для выработки алкоголя, а слѣдовательно и для полученія крѣпкаго и хорошо сохраняющагося вина. По свидѣтельству французскихъ винодѣловъ Дю-Муллена и Мервиль-де-Тонне, самаркандскій мѣстный виноградъ своими качествами могъ-бы вполнѣ замѣнить Бордосскія и Бургонскія вина.

Что касается до содержанія кислотъ, то, за исключеніемъ сорта Cadda-di-vacca, колебанія между 0.40 и 0.71 какъ въ самаркандскихъ, такъ и въ европейскихъ лозахъ не даютъ въ общемъ характерныхъ отличій и общей характеристики винограда. Къ содержанію кислотъ въ бессарабскихъ винахъ, по приводимой г. Вирскимъ второй таблицѣ, слѣдуетъ отнестись съ осторожностью, такъ какъ, повидимому, при группировкѣ данныхъ, у него вкралась ошибка, заключающаяся въ опредѣленіи количества какихъ либо кислотъ при отнесеніи въ графу общей кислотности.

Хотя опустошительныхъ заболѣваній виноградниковъ въ Самаркандѣ до сихъ поръ не замѣчалось и туземцы не безъ основанія считаютъ себя гарантированными отъ нихъ, такъ какъ въ исторіи культуры самаркандскаго винограда повальныя болѣзни не извѣстны, все-же иногда являются отдѣльные случаи заболѣванія, коимъ однако серьезнаго значенія придавать нельзя, такъ какъ лѣтняя сухость служитъ лучшимъ средствомъ противъ заразныхъ заболѣваній Врачемъ Сукачевымъ были констатированы отдѣльные случаи заболѣванія оидіумомъ и

грибкомъ Peronospova viticola, причиняющаго болѣзнь мильдью. Изъ болѣзней пораженія органовъ и листьевъ встрѣчаются закалъ или ожогъ, выражающійся появленіемъ на листьяхъ, а иногда на гроздьяхъ, ржавыхъ пятенъ; ракъ, проявляющійся въ выдѣленіи сока въ разсѣченныхъ омертвѣвающихъ вѣткахъ. Изъ насѣкомыхъ замѣченъ виноградный зудень или клещъ Phytoplus vitis, образующій гнѣзда въ толщи-вздутіи листьевъ. Septosporium, найденный Пулло, вліяющій на преждевременное опаданіе листьевъ, встрѣчается крайне рѣдко. Anthracnose, особенно замѣтный въ 1896 году, появляется только въ рѣдкіе, обильные дождями годы, и въ этихъ случаяхъ причиняетъ значительный вредъ, поражая преимущественно сорта Хусайне, причемъ пораженные листья чернѣютъ, а плоды покрываются бурыми пятнами. Червякъ Cochylis, проѣдающій зернышки и портящій гроздь, встрѣчается довольно часто, но серьезнаго вреда не наноситъ; точно также, какъ и мокрицевидное насѣкомое Dacty lopius, высасывающій ягоды и влекущій за собою появленіе грибка Fumago (Capnodium), покрывающаго пораженную ягоду чернымъ веществомъ.

Разъ всѣ эти паразиты попадаются изрѣдка и притомъ непроизводятъ большихъ опустошеній, то имъ серьезнаго значенія придавать не слѣдуетъ, почему туземцы, относясь хладнокровно къ частичнымъ поврежденіямъ, причиняемымъ паразитами, считаютъ извѣстную потерю ягодъ такъ или иначе обязательной и предпочитаютъ оставлять паразита въ покоѣ, чѣмъ повреждать лозы излишнимъ попеченіемъ

Къ разряду неблагопріятныхъ условій культуры, особенно вреднаго значенія впрочемъ неимѣющихъ и противъ коихъ всегда возможно противопоставить заботливую защиту виноградниковъ, принадлежитъ упомянутый выше жгучій вѣтеръ гармъ-силь, высушивающій молодые побѣги и плодоножки и тѣмъ понижающій плодоношеніе.

Конечно, осы и мухи, птицы и животныя наносятъ извѣстный вредъ винограду, но не только въ Самаркандѣ, а всюду въ мѣстахъ произрастанія винограда и извѣстную часть созрѣвающихъ гроздей приходится отдавать на пользованіе этимъ конкуррентамъ человѣка по любви къ сладкой ягодѣ и спиртнымъ напиткамъ.

Въ общемъ, въ отношеніи потерь, причиняемыхъ всякаго рода заболѣваніями, Самаркандъ поставленъ въ условія болѣе

благопріятныя въ сравненіи не только съ виноградными районами Европейской Россіи, но даже съ сосѣднимъ Ташкентомъ.

Располагая обильнымъ ассортиментомъ лозъ, населеніе Самаркандскаго уѣзда дѣятельно нынѣ озабочено усиленіемъ этой выгодной культуры, и прогрессъ въ этомъ направленіи за послѣдніе годы весьма замѣтенъ. Въ то время, какъ въ 1872 г. насчитывалось въ уѣздѣ 7855 танаповъ (четверть десятины), подъ виноградомъ, въ 1895 году въ податные списки занесено уже 24320 танаповъ или 6080 десятинъ, принадлежащихъ 18240 собственникамъ; въ числѣ виноградниковъ 25 десятинъ находится подъ европейскими лозами, культивируемыми русскими винодѣлами; стало быть, площадь виноградниковъ ежегодно увеличивается на 14%, а за всѣ 23 года на 320.3%. Принимая во вниманіе, что площадь подъ виноградомъ пока занимаетъ ничтожное пространство всего 5% общей площади искусственно орошенной земли уѣзда, считая вмѣстѣ съ тѣмъ число всѣхъ собственниковъ въ уѣздѣ свыше 60.000 душъ и сопоставляя прогрессивный ростъ виноградниковъ параллельно съ ежегоднымъ увеличеніемъ стоимости винограда и его продуктовъ, вполнѣ естественно сдѣлать заключеніе о грядущей блестящей будущности виноградарства въ уѣздѣ, въ особенности съ облегченіемъ вывоза продуктовъ, улучшеніемъ путей сообщенія. Вмѣстѣ съ увеличеніемъ виноградныхъ площадей, замѣтна и увеличивающаяся стоимость самихъ виноградниковъ. Нынѣ стоимость десятины готоваго плодоноснаго виноградника въ Самаркандѣ колеблется между 768 и 1920 рублями; послѣдняя цѣна существуетъ въ Сіобской волости, гдѣ десятина даетъ иногда 1632 пуда, а также въ Махалинской и Ходжа-Ахрарской, затѣмъ поцѣнности слѣдуютъ волости Ургутская—отъ 691 до 1152 р. и остальныя отъ 384 до 768 рублей за десятину.

Въ другихъ мѣстностяхъ Россіи виноградники стоятъ за десятину:

въ Кутаисѣ	отъ	200	до	300	р.
,, Бессарабіи	,,	400	,,	1200	,,
,, Кахетіи	,,	300	,,	4000	,,
,, Тифлисѣ	,,	100	,,	400	,,
,, Терской обл.	,,	200	,,	800	,,
,, Таврической губ.	,,	300	,,	3000	,,
,, Эривани	,,	300	,,	1500	,,
на Дону	,,	400	,,	500	,,

Различіе въ стоимости виноградниковъ и въ затратѣ на нихъ капиталовъ приводятъ предпринимателей къ различнымъ результатамъ. Въ Европейской Россіи для солиднаго виноградарства требуются весьма значительныя затраты, съ полученіемъ весьма ограниченнаго дохода и съ рискомъ въ одинъ годъ потерять весь капиталъ въ случаѣ эпидемическаго заболѣванія винограда; между тѣмъ, виноградарство въ Самаркандѣ доступно каждому, даже съ самыми ничтожными средствами, и каждый предприниматель безусловно обезпеченъ отъ потери своего вклада также, какъ и опредѣленнымъ значительнымъ доходомъ на свой капиталъ. Эта увѣренность побудила въ послѣднее время нѣсколькихъ лицъ изъ пришлаго русскаго элемента, съ ограниченными средствами, приступить къ виноградной культурѣ и на встрѣчу этому благотворному теченію Самаркандское Отдѣленіе Государственнаго Банка весьма сочувственно выступаетъ съ дешевыми ссудами и тѣмъ оказываетъ весьма серьезное содѣйствіе въ этомъ многообѣщающемъ дѣлѣ.

Какъ мы уже говорили, заготовительная стоимость обработки земли подъ виноградникъ доходитъ въ Самаркандѣ, вмѣстѣ съ посѣвомъ между кустами люцерны, до суммы 533 р. 60 к. въ первые четыре года, а принимая за норму данныя г. Вирскаго—1164 р. 80 к. расходовъ въ теченіе первыхъ 10 лѣтъ, или 116 р. 48 к. ежегоднаго расхода и 12 р. стоимости сбора винограда, получаемъ весь ежегодный расходъ въ суммѣ 128 р. 48 к. Считая средній сборъ въ 1000 пудовъ за шесть лѣтъ, такъ какъ первые четыре года виноградъ дохода не даетъ, всего 6000 пудовъ, по средней стоимости 30 коп. за пудъ, получается 1800 рублей валового дохода, съ добавленіемъ же дохода отъ 4-хъ лѣтняго покоса люцерны на сумму 400 р.,— валовой доходъ составляетъ 2200 р., причемъ, за выключеніемъ расходовъ—1284 р. 80 к., чистая прибыль на одной десятинѣ выразится въ суммѣ 915 р. 20 к., или ежегодно 91 р. 52 к. Разумѣется, во второе десятилѣтіе доходность значительно повышается, вслѣдствіе утилизаціи полныхъ десяти лѣтъ.

Эта, ясно сознаваемая туземнымъ населеніемъ, выгодность культуры виноградника главнымъ образомъ и побуждаетъ его къ усиленному изъ года въ годъ развитію и расширенію виноградного дѣла.

Оставляя теперь въ сторонѣ естественныя условія куль-

туры винограда, намъ остается остановиться лишь на производствѣ виноградныхъ продуктовъ.

Главную роль въ утилизацiи громаднаго количества виноградной ягоды играетъ заготовка изюма, преимущественно двухъ сортовъ--чернаго Кара-маисъ и краснаго Кызылъ-маисъ. Какъ значительна эта отрасль производства, можно судить по потребленiю и вывозу изъ Самарканда въ 1894 году. По Закаспiйской дорогѣ было вывезено кишмишу 390 979 пудовъ, въ киргизскiя степи, Сибирь и Фергану отправлено, по показанiямъ туземныхъ купцовъ, свыше 100.000 п. и, наконецъ, на на мѣстѣ потреблено населенiемъ также за 100.000 п., а всего около 600.000 пудовъ. Базарная цѣна въ среднемъ въ этомъ году опредѣлилась въ 1 р. 40 к за пудъ, слѣдовательно все производство кишмиша въ Самаркандскомъ уѣздѣ за 1894 г. можно оцѣнить въ 840.000 рублей, на что населенiемъ употреблено 2.400.000 пудовъ винограда. Но, помимо увеличенiя доходности, обращенiемъ винограда въ кишмишъ, эта отрасль чрезвычайно важна для земледѣльца, обезпечивая ему сбытъ и сохранность винограда, такъ какъ самаркандскiй кишмишъ каждый годъ, съ помощью вывоза, расходится безъ остатка и населенiе сбытомъ его, на ряду съ хлопкомъ, болѣе выгодно обезпечено, чѣмъ всякимъ другимъ земледѣльческимъ продуктомъ. Наѣзжающими покупателями изъ Европейской Россiи весь кишмишъ, поступающiй на самаркандскiй базаръ, жадно расхватывается и стоимость его изъ года въ годъ значительно возвышается, несмотря на то, что провозъ кишмиша по Закаспiйской дорогѣ въ Россiю обходится много дороже сравнительно съ персидскимъ кишмишомъ, но за то болѣе высокiя достоинства самаркандскаго продукта заставляютъ въ Россiи отдавать ему преимущество. Кромѣ упомянутыхъ двухъ массовыхъ сортовъ, Самаркандъ выпускаетъ въ торговлю еще высокоцѣнные сорта мускатнаго и зеленаго кишмиша, но они, по своему незначительному количеству, промышленнаго значенiя не имѣютъ и представляютъ интересъ лишь для гастрономовъ.

Строющiйся желѣзнодорожный путь на Андижанъ и Ташкентъ для кишмиша ничего особеннаго обѣщать не можетъ, такъ какъ Самаркандъ вполнѣ обезпеченъ сбытомъ въ Европейскую Россiю всего количества нынѣ производимаго кишмиша, и даже количество въ 5-6 разъ болѣе нынѣ отпускаемаго можетъ быть свободно поглощено многомиллiоннымъ населенiемъ необъятныхъ

владѣній Европейской Россіи. Во всякомъ случаѣ, весьма вѣроятно, – облегченныя требованія Сибири и Ферганы современемъ серьезно поднимутъ стоимость кишмиша на мѣстѣ, что является весьма желательнымъ въ интересахъ благосостоянія мѣстнаго населенія.

Второе мѣсто по важности своей для землевладѣльцевъ и промышленности занимаетъ винокуреніе. Пятью винокуренными заводами въ Самаркандѣ ежегодно выкуривается болѣе $2^1/_2$ милліоновъ градусовъ безводнаго спирта, или 62.000 ведеръ вина 40^0, на что расходуется свыше 265.000 пудовъ винограда. Винокуренное дѣло въ Самаркандѣ весьма юное, но быстро прогрессирующее. Пока все выкуриваемое количество потребляется на мѣстѣ, въ Самаркандѣ, такъ какъ неудовлетворительные способы перевозки препятствуютъ транспорту спирта на востокъ, а плохая очистка и дестилляція не выноситъ конкурренціи съ подвозомъ водокъ изъ Европейской Россіи въ Закаспійскую область и Бухарскія владѣнія. Россійскія водки Попова, Долгова, Штриттера, Вараксина и другихъ своей доброкачественностью пріобрѣли полныя права гражданства не только въ Самаркандѣ, но и во всемъ Туркестанѣ. Только съ улучшеніемъ очистки ректификаціонными аппаратами, Самарканду возможно будетъ бороться съ привозными водками и вытѣснять ихъ, а съ окончаніемъ постройки желѣзной дороги въ Фергану и Ташкентъ и пониженіемъ дѣйствующихъ тарифовъ на перевозку спирта, явятся новые рынки и будетъ данъ усиленный толчекъ самаркандскому винокуренію. Хотя большая часть прибылей винокуреннаго дѣла остается въ рукахъ заводчиковъ и поступаетъ въ доходъ казны, но на ряду съ этимъ и для населенія представляется значительный интересъ въ формѣ вздорожанія винограда при усиленномъ сбытѣ его на винокуреніе.

Какое-бы, однако, первенствующее значеніе не имѣли нынѣ кишмишъ и винокуреніе, роль ихъ должна отойти на второй планъ въ виду грядущаго интереса въ выдѣлкѣ самаркандскихъ столовыхъ винъ. Хотя нынѣ на винодѣліе уходитъ незначительная часть винограда, но съ улучшеніемъ достоинствъ выдѣлываемыхъ винъ, пониженіемъ тарифа на Закаспійской желѣзной дорогѣ и съ дальнѣйшимъ развитіемъ желѣзныхъ путей сообщенія въ Средней Азіи, самаркандскому винодѣлію открываются весьма широкіе горизонты. Чтобы уяснить себѣ вполнѣ всю важность

будущаго самаркандскаго винодѣлія, необходимо нарисовать себѣ картину географическаго положенія Самаркандской области. Дѣло въ томъ, что занимая вообще центральное мѣстоположеніе между густо заселенными Бухарскими и Хивинскими владѣніями, съ одной стороны, область примыкаетъ на западѣ къ Закаспійскому краю, съ юга—къ Авганистану, на востокѣ—къ Ферганѣ съ Кашгаромъ и Китаемъ, на сѣверо-востокѣ—къ Туркестану съ безконечными пространствами Сибири и, будучи одной изъ болѣе густо населенныхъ, Самаркандская область, при богатствѣ ея естественныхъ условій, во всѣхъ отдѣлахъ промышленности, торговли и земледѣлія будетъ имѣть особенно важное значеніе, какое она въ своей исторической жизни неразъ уже имѣла и теряла его лишь благодаря воинственнымъ авантюрамъ разныхъ народностей. Для винодѣлія Самаркандъ въ особенности пользуется привилегированнымъ положеніемъ. Не говоря уже о томъ, что, съ пониженіемъ тарифа на Закаспійской желѣзной дорогѣ, Самаркандъ завоюетъ себѣ московскій и приволжскіе рынки, на ряду съ другими винодѣльными районами, но для снабженія виномъ сѣвернаго Туркестана и всей громадной площади Сибири онъ стоитъ внѣ всякой конкурренціи и не только можетъ, но долженъ сдѣлаться главнымъ поставщикомъ вина этого обширнаго угла Россіи. Въ виду усиленныхъ построекъ желѣзныхъ дорогъ за послѣдніе годы, время этого успѣха не далеко, но при одномъ лишь главномъ условіи—обращенія должнаго вниманія на улучшеніе достоинствъ Самаркандскихъ винъ. Если-же винодѣліе останется въ тѣхъ-же узкихъ рамкахъ, въ коихъ оно нынѣ находится, то намъ скоро прійдется считаться съ явленіемъ, при коемъ мы останемся исключительными потребителями мѣстныхъ винъ, а чрезъ Самаркандъ будутъ слѣдовать на востокъ въ огромномъ количествѣ кавказскія, астраханскія и крымскія вина.

Нынѣ самаркандское винодѣліе выражается въ средней цифрѣ ежегоднаго производства 60.000 ведеръ и только съ обезпеченіемъ вывоза оно можетъ увеличиться во много разъ, а вывозъ его можетъ состояться исключительно при условіяхъ значительнаго улучшенія качествъ вина. Поэтому, прежде всего необходимо обратить самое серьезноо вниманіе, не жалѣя никакихъ средствъ, на постановку условій, способствующихъ улучшенію винъ, и иниціаторомъ этого, конечно, должно явиться наше правительство во всеоруженіи своего авторитета и науч-

ной подготовленности подвѣдомственныхъ лицъ. Это тѣмъ болѣе необходимо, что сами самаркандскіе винодѣлы не располагаютъ достаточными средствами ни для правильной организаціи крупнаго дѣла и сооруженія необходимыхъ построекъ съ подвалами, ни для обезпеченія себя посудой и транспортировкой, и въ особенности у самаркандскихъ предпринимателей нѣтъ достаточныхъ оборотныхъ средствъ. Отдавая должное самаркандскимъ винодѣламъ, кои, при самыхъ скромныхъ матеріальныхъ средствахъ, сдѣлали все что могли въ интересахъ даннаго дѣла, мы все же должны признаться, что самаркандское винодѣліе до тѣхъ поръ не будетъ имѣть прочныхъ основаній, пока на сцену небудутъ привлечены извнѣ крупные капиталисты. Для этой цѣли необходима возможно широкая популяризація самаркандскаго винодѣлія, научное и энохимическое ознакомленіе съ нимъ, какъ самими самаркандцами, такъ и тѣми центрами промышленности и торговли, въ коихъ свободные капиталы съ трудомъ находятъ себѣ выгодное помѣщеніе, въ то время какъ капиталисты мало подозрѣваютъ даже о существованіи въ Самаркандѣ весьма выгоднаго промысла, вполнѣ обезпечивающаго капиталъ отъ утраты, дающаго и могущаго давать крупные дивиденты. Незнакомые съ условіями края, капиталисты пока или спятъ или ищутъ у насъ-же въ краѣ другихъ примѣненій для своихъ капиталовъ; но, несомнѣнно, рано или поздно, самаркандское винодѣліе остановитъ на себѣ ихъ вниманіе, и это лишь вопросъ близкаго времени.

Въ ожиданіи же этого серьезнаго толчка, все вниманіе наше пока должно остановиться на необходимости озаботиться улучшеніемъ качествъ выдѣлываемыхъ винъ. Починъ этому уже сдѣланъ—первой попыткой научнаго изслѣдованія самаркандскихъ винъ. Но этого еще весьма мало. Для такой важной отрасли промышленности крайне необходимо устройство въ Самаркандѣ спеціальной химической лабораторіи, съ назначеніемъ при ней опытнаго химика. Кромѣ того, весьма важно устройство въ Самаркандѣ винодѣльной школы или, по крайней мѣрѣ, введеніе въ программу существующихъ учебныхъ заведеній отдѣла лекцій по винодѣлію, для ознакомленія большого количества молодежи съ практикой этого дѣла и для подготовки опытныхъ и научно образованныхъ винодѣловъ къ тому времени, когда въ нихъ явится ощутительная потребность. Затѣмъ, для наблюденія за правильнымъ винодѣліемъ

было-бы существенно важнымъ назначенiе правительственнаго надзора, ибо малѣйшее сомнѣнiе со стороны публики въ доброкачественности винъ одинаково вредно отразится на интересахъ всѣхъ винодѣловъ. Въ виду этого, опека правительства равно интересна и полезна, какъ потребляющей публикѣ и будущему успѣху самаркандскаго винодѣлiя, такъ и самимъ винодѣламъ.

Затруднительность винодѣловъ въ прiобрѣтенiи деревянной и стеклянной посуды со временемъ сама устранится съ успѣхами индустрiи края; пока-же, для ихъ облегченiя, можно было-бы исходатайствовать соотвѣтственное пониженiе тарифа на провозъ пустой посуды и бондарныхъ клепокъ по Закаспiйской желѣзной дорогѣ, по направленiю къ Самарканду, какъ это существуетъ по отношенiю къ обратному провозу керосиновыхъ цистернъ или бывшихъ въ употребленiи мѣшковъ. Съ успѣхомъ проведенiя и рѣшенiя всѣхъ этихъ намѣченныхъ задачъ самаркандскому виноградарству будетъ данъ особенно серьезный толчекъ, культура винограда сразу серьезно оживится, а на ряду съ увеличивающимся требованiемъ на виноградъ, цѣны на него также сильно окрѣпнутъ, что послужитъ къ вящшему усугубленiю народнаго благосостоянiя.

Довольно значительное мѣсто въ ряду виноградныхъ продуктовъ занимаетъ въ Самаркандѣ производство патоки, достигшее въ 1894 г. до 32.614 пудовъ, на выработку коихъ употреблено 130.456 п. винограда. Исключительнымъ потребителемъ самаркандской патоки является многочисленное туземное населенiе Самаркандской области, Бухарскихъ и Хивинскихъ владѣнiй и даже жители Ташкента и Коканда, и требованiе на нее съ каждымъ годомъ увеличивается. Изготовленiе патоки имѣетъ особенно важное значенiе въ народномъ хозяйствѣ вслѣдствiе того, что для выработки ея употребляются преимущественно всѣ остатки отъ урожая, непригодные для другого какого-либо употребленiя.

Патока приготовляется вывариванiемъ сока винограднаго, съ примѣсью лесовой земли для очистки жидкости. Самое крупное производство патоки сосредоточено на специальномъ паточномъ заводѣ Муллы Миръ Низаметдина Ходжи Миръ Абдулъ Гафаръ Ходжинова въ Самаркандѣ. Мѣстная базарная цѣна патоки установилась между 1 р. 75 к. и 2 р. 50 к. за пудъ, при стоимости ея производства въ 1 р. 50 к. Патока употребляется

съ чаемъ, вмѣсто сахара, для приготовленія шербета, вмѣстѣ со скобленнымъ льдомъ, взамѣнъ мороженнаго и, наконецъ, для приготовленія халвы и конфектъ. Вывозится патока въ козьихъ бурдюкахъ.

Приготовленіе мусаляса и секретное потребленіе его мусульманскимъ населеніемъ не поддается никакому учету; приготовляется онъ туземцами по способу патоки, но съ предоставленіемъ ему легкаго броженія, и представляетъ собою ничто иное, какъ самое низкосортное вино, куда для букета помѣщаютъ различныя ароматныя травы. Въ оффиціальной продажѣ мусалясъ найти трудно, но въ праздничные дни съ нимъ можно встрѣтиться почти у всякаго зажиточнаго мусульманина. Во всякомъ случаѣ, негласное потребленіе его весьма значительно и г. Вирскій предполагаетъ количество производимаго въ Самаркандѣ мусаляса до 60.000 ведеръ въ годъ

Настоящій перечень продуктовъ винограда слѣдуетъ пополнить указаніемъ на особенный способъ сохраненія туземцами свѣжаго винограда: отсортировывая здоровыя гроздья и подвѣшивая ихъ къ жердямъ въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ вѣтра и сырости, туземцы весьма удачно сохраняютъ его и въ Самаркандѣ можно имѣть свѣжій виноградъ до конца февраля.

Въ заключеніе считаемъ не лишнимъ указать на скептическое отношеніе многихъ къ культурѣ въ Самаркандѣ русскими предпринимателями европейскихъ лозъ. Не говоря уже о томъ, что плодовитость мѣстнаго винограда превышаетъ европейскія лозы на 344%, при нынѣшнихъ условіяхъ самаркандскаго винодѣлія нечего и разсчитывать на производство изъ этихъ лозъ напитка, тождественнаго съ европейскими винами, и всѣ попытки въ этомъ направленіи едвали достигнутъ цѣли. Да и есть-ли въ этомъ какая либо настоятельная необходимость? По нашему крайнему мнѣнію, лучше употреблятъ хорошее самаркандское оригинальное вино изъ мѣстныхъ лозъ, чѣмъ неудачное и убыточное для самихъ-же винодѣловъ подражаніе иностранному вину. Нѣтъ никакихъ серьезныхъ основаній предсказывать иностраннымъ лозамъ права гражданства въ Средней Азіи, тѣмъ болѣе, что и въ свѣжемъ состояніи, для обычнаго обихода, мы имѣемъ къ услугамъ богатѣйшій ассортиментъ мѣстныхъ сортовъ

Мы сочли необходимымъ заключить нашъ обзоръ самаркандскаго виноградарства этой замѣткой, для предупрежденія

будущихъ винодѣловъ, кои могутъ впасть въ ту-же убыточную ошибку, какъ и нынѣшніе винодѣлы, все несчастье коихъ заключается лишь въ томъ, что они явились піонерами новаго дѣла въ краѣ и для практики своихъ предпріятій не имѣли возможности руководствоваться никакими ни научными, ни практическими указаніями, приноровленными къ особеннымъ условіямъ самаркандскаго района винодѣлія. Тѣмъ большая заслуга за ними въ успѣхѣ ихъ молодого дѣла, тѣмъ съ большимъ уваженіемъ слѣдуетъ отнестись къ ихъ успѣшной дѣятельности и тѣмъ съ большимъ сочувствіемъ слѣдуетъ пожелать имъ дальнѣйшихъ успѣховъ и возведенія винодѣльнаго дѣла на ту высоту, которую вправѣ занять самаркандское винодѣліе по высокимъ качествамъ химическаго состава самаркандскаго винограда.

Интересующимся самаркандскимъ виноградарствомъ, въ частности, и культурой винограда, вообще,—съ разработкой изъ него различныхъ продуктовъ, рекомендуемъ слѣдующія пособія и руководства:

Н. М. Вирскій. Виноградарство въ Самаркандскомъ уѣздѣ. Изданіе Самаркандскаго областного Статистическаго Комитета. 1896 г.

А. Д. Пулло. О культурѣ винограда въ г. Ташкентѣ и его окрестностяхъ. Изданіе Туркестанскаго Общества Сельскаго Хозяйства. 1896 г.

Энциклопедическій словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона. 1892 г., т. VI.

М. Балласъ. Винодѣліе въ Россіи.—Крымъ, Степная часть Таврической губ., Донъ и Астрахань. Изданіе Департамента Земледѣлія. 1895 г.

М. Балласъ. Винодѣліе въ Россіи. Западное Закавказье. Изданіе Департамента Земледѣлія. 1896 г.

Н. Е. Цабель. Виноградные сорта по областямъ. 1871 г.

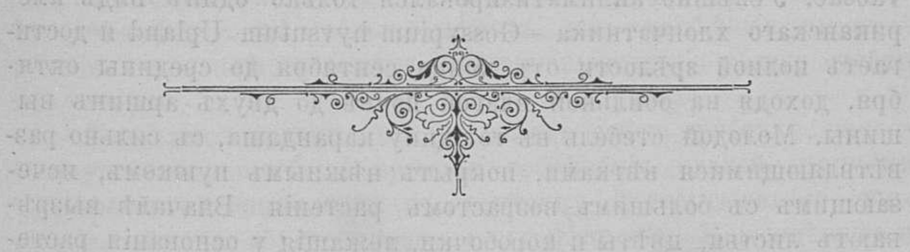
К. И. Тарданъ. Виноградарство и винодѣліе. 1874 г.

В. К. Винбергъ. Практическое руководство виноградарства и винодѣлія. 1885 г.

Н. И. Воиновъ. Краткое практическое виноградарство. 1890 г.

Князь В. И. Массальскій и А. Н. Альмедингенъ. Виноградная болѣзнь мильдію и ея леченіе. 1888 г.

Р. Віола. Болѣзни вина. 1889 г.
Обзоры Самаркандской области за 1892-5 г.г.
И. П. Архиповъ. О фальсификаціи винъ. 1887 г.
А. И. Базаровъ. Статистическія данныя о винодѣліи въ Россіи. 1881 г.
М. Блаубергъ. Русское виноградное вино и Хересъ. 1891 г.
Князь В. И. Массальскій. Винодѣліе въ России 1890 г.
В. Михайловъ. Географическое распредѣленіе винограда и винодѣлія. 1841 г.
А. Е. Саломонъ. Винодѣліе и погребное хозяйство. 1888 г.
Д. П. Семеновъ. Винодѣліе. 1883 г.
Н. Цабель. Руководство по виноградарству. 1873 г.
Сборникъ свѣдѣній по виноградарству и винодѣлію на Кавказѣ. Вып. VII. Изданіе Кавказскаго филоксернаго Комитета. 1896 г.



ОЧЕРКИ ХЛОПКОВОДСТВА

въ Самаркандской области.

I. АМЕРИКАНСКІЙ ХЛОПЧАТНИКЪ.

И. М. Слуцкаго.

Культивируемый въ области американскій хлопчатникъ (Cotton, Baumwolle, Kootn)—растеніе однолѣтнее семейства malvaccae. Успѣшно аклиматизировался только одинъ видъ американскаго хлопчатника—Gossypium hyvsutum Upland и достигаетъ полной зрѣлости отъ конца сентября до средины октября, доходя на обильной влагой почвѣ до двухъ аршинъ вышины. Молодой стебель въ толщину карандаша, съ сильно развѣтвляющимися вѣтками, покрытъ нѣжнымъ пушкомъ, исчезающимъ съ большимъ возрастомъ растенія Вначалѣ вызрѣваютъ листья, цвѣты и коробочки, лежащія у основанія растенія, такъ что нижнія вѣтви даютъ уже созрѣвшее волокно въ то время, какъ верхушка растенія въ полномъ цвѣту. Отъ поздно—затянувшагося лѣта зависитъ, что-бы верхніе ряды цвѣтовъ вызрѣли въ большемъ количествѣ и тѣмъ дали бы болѣе обильный урожай. Листья хлопчатника перемѣнные, пластинчатые, о четырехъ-пяти лопастяхъ, съ двумя прилистниками Цвѣтоношки разбросаны по всѣмъ частямъ растенія, въ пазухахъ вѣтвей и листьевъ, на концахъ вѣтокъ и въ глубинѣ развѣтвленій Одиночные цвѣты крупные съ пятью лепестками палеваго цвѣта, при увяданіи переходящаго въ свѣтло розовый. Окраска листьевъ ярко-зеленая, вѣтвей—коричневая. Плодъ—коробочка имѣетъ четыре-пять створокъ, ко времени

созрѣванія совершенно раскрывающихся и выбрасывающихъ сѣмена, покрытыя бѣлыми, шелковистыми нитями, представляющими собою то драгоцѣнное волокно, которое на рынкѣ обращается подъ названіемъ хлопка.

Вполнѣ развившееся растеніе имѣетъ до 50-75 цвѣтковъ, изъ коихъ успѣваютъ совершенно вызрѣть 10-15 коробочекъ, дающихъ волокно высшаго качества, такъ называемаго перваго сбора; затѣмъ подъ дождемъ или снѣгомъ успѣваетъ вызрѣть еще 8-10 коробочекъ, дающихъ еще хорошій хлопокъ, но слегка желтоватый и сыроватый, котирующійся на рынкѣ какъ межеумокъ—первый средній. Далѣе полураскрывшіяся коробочки, захваченныя морозомъ, съ несозрѣвшимъ волокномъ, даютъ второй сортъ. Снятыя со стебля, слегка только открывшіяся и подвергшіяся морозу коробочки, вызрѣвающія въ домашнихъ помѣщеніяхъ отъ вяленія, представляютъ хлопокъ третьяго сорта. Наконецъ, такъ называемый куракъ, совершенно нераскрывшіяся коробочки, высушиваются на дому, выколачиваются палками и даютъ то бѣлое вещество, имѣющее только слабые признаки волокна, которое служитъ часто для подмѣси къ лучшимъ сортамъ хлопка и обезцѣниваетъ его. Такимъ образомъ, туземецъ-земледѣлецъ (дихканъ) снимаетъ со стеблей все, что только можетъ дать малѣйшее представленіе о волокнѣ, и затѣмъ выкорчевываетъ и самые стебли на топливо

Хлопковое волокно представляетъ собою трубочку, наполненную исчезающей ко времени созрѣванія влагой, причемъ волоконце сплющивается въ ленточку и свертывается спиралью, чѣмъ и обусловливается его цѣпкость. Невызрѣвшее и несвернувшееся въ спираль волокно даетъ слабую нитку, а вслѣдствіе того, что заполненная влагой трубочка не имѣетъ гигроскопичности и не принимаетъ краски, издѣлія изъ вторыхъ сортовъ волокна, кромѣ непрочности, еще трудно окрашиваются, а попадая какъ примѣсь къ первымъ сортамъ образуютъ мертвыя мѣста въ ткани и гнилую нитку.

Хорошо вызрѣвшее волокно достигаетъ длины 27 миллиметровъ, при ширинѣ 0.023 м. и крѣпости до 8 граммовъ, отличаясь ровностью, нѣжностью, шелковистымъ блескомъ, бѣлизной и крѣпостью.

Средній выходъ волокна изъ пуда сырца достигаетъ 12 фунтовъ, то есть одинъ пудъ волокна извлекается изъ 3 п.

13 ф. сырца. Вторые сорта мало уклоняются отъ этого отношенія, такъ какъ, хотя у нихъ волокно болѣе короткое и не вполнѣ вызрѣвшее, но оно, благодаря сохранившейся въ трубочкѣ влагѣ, тяжелѣе первосортнаго волокна, а несозрѣвшее сѣмя значительно легче созрѣвшаго.

Культивированіе хлопчатника въ области производится самымъ первобытномъ образомъ. Земля вначалѣ обработывается нѣсколько разъ вспахиваніемъ почвы деревяннымъ омачемъ*) съ чугуннымъ наконечникомъ, боронованіемъ и укатываніемъ плоскими досками съ набитыми желѣзными зубьями. Сѣмена предварительно протираются съ золой, отмачиваются нѣсколько дней въ водѣ и затѣмъ съ средины апрѣля засѣваются въ лунки, скученно, безъ всякаго опредѣленнаго плана. Посѣвъ покрывается землей до одного вершка. Рядовой посѣвъ въ области нигдѣ не примѣняется, а попытки въ этомъ направленіи особенно преимущественныхъ результатовъ въ экономическомъ смыслѣ недали. Для посѣвовъ отбираются вполнѣ здоровыя, созрѣвшія сѣмена, отличающіяся интензивнымъ зеленымъ цвѣтомъ. Этой операціей занимаются сами земледѣльцы, отбирая пригодныя сѣмена изъ большой массы таковыхъ, пріобрѣтаемыхъ на хлопко-очистительныхъ заводахъ, въ смѣшанномъ съ непригодными видѣ. Въ послѣдніе годы количество доброкачественныхъ сѣмянъ постепенно уменьшается и содержаніе ихъ нынѣ не превышаетъ 25%. Причина этого явленія объясняется не вырожденіемъ сѣмянъ въ области, чего не замѣчалось пока, а въ ежегодной примѣси къ хорошему сырцу вторыхъ сортовъ, причемъ сѣмена различныхъ качествъ перемѣшиваются и передъ посѣвомъ ихъ приходится съ большимъ трудомъ тщательно отсортировывать. На десятину высѣваютъ до 1½ пудовъ сѣмянъ. Послѣ всходовъ, въ началѣ мая, посѣвы полютъ отъ сорной травы, всходы разрѣжаютъ и землю, окучиваніемъ, разрыхляютъ для удержанія влаги. Неокученная высохшая земля каменнымъ пояскомъ окружаетъ растеньице, не даетъ ему утолщаться и стебель гибнетъ, не успѣвъ дать цвѣта. Поливка производится три раза въ лѣто и каждый разъ вода удерживается на полѣ 2-3 дня. Вслѣдствіе особыхъ условій ирригаціи, неровности почвы и мелкаго дробленія земли между владѣльцами, участки подъ культурой

*). Омачъ—туземный деревянный плугъ.

хлопчатника крайне малы и рѣдко превышаютъ $^1/_4$—$^1/_2$ десятины. Плантаціонные обширные посѣвы хлопка русскими предпринимателями оказались неудачными и въ настоящее время всѣ попытки въ этомъ направленіи оставлены, такъ что нынѣ хлопчатникъ засѣвается исключительно только землевладѣльцами туземцами, удѣляющими подъ посѣвы хлопка $^1/_6$—$^1/_{10}$ своихъ земельныхъ угодій. Причины этого отрицательнаго явленія сводятся къ слѣдующимъ неблагопріятнымъ условіямъ: 1. вслѣдствіе крайняго недостатка въ ирригаціонной землѣ, образованіе большихъ плантацій сопряжено было съ громадными затратами, не оправдавшими ожиданій первыхъ европейскихъ предпринимателей; 2. образованію большихъ плантацій препятствуютъ условія ирригаціи, требующія возможно мелкаго дробленія земли для удобнаго использованія водой, причемъ карликовые участки не допускаютъ обработки усовершенствованными земледѣльческими орудіями, при которыхъ только и было-бы выгодно плантаціонное веденіе дѣла. Въ силу этого-же обстоятельства, и арендованіе мелкихъ участковъ для образованія обширныхъ площадей сопряжено съ большими затрудненіями, тѣмъ болѣе, что, сдавая въ аренду свои участки, собственники главнымъ условіемъ ставятъ требованіе—возвратить имъ землю съ тѣми-же ирригаціонными сооруженіями, какія были до сдачи земли арендатору; 3. Самаркандская область съ давнихъ временъ нуждается въ значительномъ количествѣ пришлаго рабочаго люда и безъ него сами земледѣльцы не успѣвали-бы справиться съ собственными полевыми работами, а потому крупному плантатору разсчитывать на мѣстный контингентъ рабочихъ невозможно, тѣмъ болѣе, что нетолько культура хлопчатника сама по себѣ требуетъ интензивныхъ работъ, но и сборка сырца его совпадаетъ съ другими полевыми работами, въ особенности по уборкѣ джугары и риса.

Раздѣлка земли и уходъ за растеніемъ производятся въ слѣдующемъ порядкѣ. 1) Весной—вспахиваніе и боронованіе. 2). Чрезъ недѣлю—повторное вспахиваніе. 3). Посѣвъ сѣмянъ. 4). Орошеніе. 5). Полка, прорѣживаніе всходовъ и окучка. 6). Орошеніе среди лѣта. 7). Окучка кетменемъ, обрѣзываніе больныхъ или сухихъ вѣтвей и срѣзываніе верхушекъ. 8). Осеннее орошеніе. 9). Сборъ сырца, по мѣрѣ созрѣванія коробочекъ, съ половины сентября почти вплоть до конца ноября.

Вспашка производится въ февралѣ—мартѣ, иногда даже

3 4 раза, для большаго разрыхленія сбивающейся отъ высыханія въ твердые комья лесовой почвы, а посѣвъ въ концѣ марта или началѣ апрѣля, въ зависимости отъ наступленія теплаго весенняго періода. Всходы показываются на 7 10 день. Далѣе, до полнаго созрѣванія растеніе не требуетъ большого ухода и вся работа сосредоточивается на окучкѣ, удерживающей влагу въ почвѣ, на удаленіи сорныхъ травъ и на оберегаиіи вызрѣвающаго волокна отъ скворцовъ и другихъ птицъ, зачастую серьезно повреждающихъ посѣвы. Обильной и постоянной влаги растеніе не выноситъ, загнивая съ корня, первымъ признакомъ чего является ржавчина листьевъ и обильный пустоцвѣтъ Цвѣсти хлопчатникъ начинаетъ въ началѣ іюля, почти достигая нормальнаго роста, и затѣмъ цвѣтеніе продолжается до перваго мороза, когда все растеніе увядаетъ и гибнетъ. Созрѣвающія въ срединѣ сентября овальныя коробочки трескаются по швамъ, створки загибаются къ верху, а созрѣвшее волокно съ сѣменами длинными клочьями вываливается внизъ и, не будучи своевременно собрано, отрывается отъ растенія, падаетъ на землю и разносится вѣтромъ по полю. Чѣмъ долѣе продолжаются теплые осенніе дни, тѣмъ больше коробочекъ вызрѣваетъ и этому не мѣшаютъ даже снѣга и дожди, слегка лишь портящіе волокно. Только морозы окончательно опредѣляютъ періодъ вызрѣванія и послѣ перваго сильнаго мороза растеніе оканчиваетъ вегетацію. Обыкновенно серьезные заморозки захватываютъ растеніе въ срединѣ ноября, но иногда морозы наступаютъ лишь въ началѣ и даже срединѣ декабря. Критическимъ періодомъ является конецъ сентября и начало октября, когда ночное пониженіе температуры достиг. значительной степени. До созрѣванія волокна всѣ полевыя работы производятся мужчинами, сборъ-же готоваго сырца—женщинами и дѣтьми*).

Количество собираемаго съ поля сырца крайне непостоянно и все дѣло зависитъ отъ качества посѣвныхъ сѣмянъ, тщательности въ обработкѣ земли, качества самой почвы, удовлетворительнаго удобренія, своевременности поливки и окучиванія, а главное—отъ продолжительности теплаго осенняго

*) Это послѣднее обстоятельство при культурѣ хлопчатника даетъ туземному земледѣльцу большое преимущество предъ европейскими предпринимателями, которые не имѣютъ возможности, въ силу мѣстныхъ бытовыхъ условій, пользоваться дешевымъ женскимъ и дѣтскимъ трудомъ.

періода во время созрѣванія волокна. Въ среднемъ, при общихъ благопріятныхъ условіяхъ, можно считать урожайность въ волостяхъ съ лучшими климатическими условіями*) до 100 пудовъ сырца съ десятины, изъ коихъ до 75% первыхъ сортовъ и до 25% вторыхъ. Климатическія условія равнинныхъ частей области въ общемъ весьма благопріятны для культуры хлопчатника и ранніе морозы, губящіе часть урожая, замѣчаются обыкновенно въ три—четыре года одинъ разъ.

Сравнительная стоимость обработки земли подъ разными культурами выясняется изъ слѣдующей таблицы, при стоимости дневнаго рабочаго съ парой воловъ въ 1 руб. и съ конемъ въ 85 коп., согласно даннымъ изслѣдованія Н. М. Вирскаго, выработаннымъ по среднесложной цѣнѣ за 5 лѣтъ за вспашку, бороньбу, посѣвъ, задѣлку сѣмянъ, молотьбу, очистку зерна, перевозку, окучку, поливку и проч. на одной десятинѣ въ Дюрткульской волости Самаркандскаго уѣзда**).

ПРОДУКТЫ.	Работы.		Ирригаціонный расходъ.		Казенные сборы.		Всего.	
Просо	21	42	1	68	1	85	24	95
Машъ	21	74	1	68	1	85	25	27
Ленъ	22	86	1	68	1	85	26	39
Кунджутъ . .	27	4	1	68	1	85	30	57
Ячмень . . .	27	80	1	68	1	85	31	33
Пшеница . . .	30	20	1	68	1	85	33	73
Люцерна . . .	47	80	1	68	1	85	51	33
Хлопокъ . . .	54	10	1	68	1	85	57	63
Огороды . . .	65	—	1	68	1	85	68	53
Джугара . . .	71	2	1	68	1	85	74	55
Виноградъ , .	78	80	1	68	1	85	82	33

По тѣмъ-же даннымъ доходность различныхъ культуръ въ среднихъ цѣнахъ за 5 лѣтъ составляла:

ПРОДУКТЫ.	Общій расходъ.		Урожай.		Стоимость пуда.		Стоимость урожая.		Прибыль.		Убытокъ.	
	руб.	к.	пуд.	ф.	руб.	к.	руб.	к.	руб.	к.	руб.	к.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Виноградъ .	82	33	510	—	—	35	178	59	96	17	—	—

*) Челекская, Яны-курганская въ Самарк. уѣздѣ, Ходжа-арыкская, Пейшамбинская, Дамъ-арыкская и Калькурганская въ Катта-курганскомъ уѣздѣ.

**) См. Справ. Кн. Самарк. обл. 1895 г.—ст. Дюрткульская волость.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Огороды .	68	53	5805	шт.	2р.50/100ш.		145	12	76	59	—	—
Люцерна. .	51	33	2502	сн.	4 р./100 с.		100	8	48	75	—	—
Хлопокъ. .	57	63	54	16	1	88	102	26	44	63	—	—
Джугара. .	74	55	203	30	—	51	103	91	29	36	—	—
Ячмень . .	31	33	73	33	—	50	36	91	5	58	—	—
Пшеница. .	33	73	45	37	—	65	31	15	—	—	2	58
Кунджутъ .	30	57	18	37	1	44	27	25	—	—	3	32
Машъ. . .	25	27	42	—	—	52	21	84	—	—	3	43
Ленъ . . .	26	39	17	11	1	8	18	60	—	—	7	79
Просо. . .	24	95	32	16	—	48	15	55	—	—	9	40

Такимъ образомъ, доходность хлопка въ ряду другихъ культуръ занимаетъ четвертое мѣсто; но, принимая во вниманіе неблагопріятныя условія Дюрткульской волости въ ирригаціонномъ отношеніи для культуры хлопка, эти данныя для спеціально хлопковаго района сильно измѣняются, а именно: при опредѣленіи средней доходности въ 100 пудовъ, получается валовой приходъ 188 р., а слѣдовательно чистая прибыль равняется 130 р. 37 к., такъ что доходность хлопка становится въ первый разрядъ. Съ пониженіемъ-же тарифа желѣзныхъ дорогъ до 1/100 съ пуда-версты за провозъ всѣхъ хлѣбныхъ грузовъ и возможности, вслѣдствіе этого, подвоза изъ Европейской Россіи дешеваго хлѣба, стоимость всѣхъ хлѣбныхъ продуктовъ въ области весьма понизилась и кульминаціонной точки пониженія достигла въ 1895 г., когда пшеница на рынкѣ находила покупателя только за 35 коп.; такъ что десятина хлѣба въ 1895 г. дала не свыше 16 рублей валового дохода и чистаго убытку—около 14 рублей, и только обильный благопріятный урожай понизилъ этотъ убытокъ до 10 руб. Соотвѣтственно хлѣбу, уменьшилась доходность и всѣхъ остальныхъ хлѣбныхъ культуръ, какъ джугары и проч. Стоимость винограда понизилась до 20 к. за пудъ и десятина дала валовой даходъ 103 р. и прибыли —20 р. 67 к. Напротивъ, цѣнность хлопка въ 1895 г. достигла небывалой степени, а именно 2 р. 50 к. за пудъ сырца, и урожай, вслѣдствіе долгой теплой осени, далъ высшіе результаты; такъ что десятина подъ хлопкомъ принесла 250 р. валовой выручки или 192 р. 37 к. прибыли, считая средній сборъ не свыше 100 п.; поэтому земледѣльцы, засѣвавшіе

хлопокъ покрыли его доходностью всѣ недоборы по другимъ культурамъ*). Неудивительно, что при такой существенной разницѣ въ доходности, культура хлопка въ области становится на твердую почву, а туземцы-земледѣльцы окончательно убѣдились въ безпрепятственномъ сбытѣ всего количества хлопка до послѣдняго сорта, тѣмъ болѣе, что это единственный земледѣлческій продуктъ, который, будучи вывезенъ на базаръ, разбирается тотчасъ-же безъ остатка покупателями, въ то время, какъ остальные продукты, исключая виноградныхъ и риса, зачастую для сбыта перевозятся съ базара на базаръ, а иногда увозятся обратно въ кишлаки, за ненахожденіемъ покупателя или невозможностью продажи по крайне убыточнымъ цѣнамъ. Небывалый подъемъ цѣнъ 1895 г. на хлопковый сырецъ, не требующій послѣ сбора ни умолота, ни употребленія скота, ни другихъ какихъ либо работъ, сразу далъ такой серьезный толчокъ культурѣ хлопка, что посѣвы 1896 г. сдѣлали впередъ значительный шагъ**) Можно полагать съ увѣренностью, что отнынѣ посѣвы хлопчатника не только удержатся въ достигнутыхъ предѣлахъ, но и значительно увеличатся, и прогрессированіе ихъ будетъ происходить до тѣхъ поръ, пока его не остановятъ естественныя препятствія, къ болѣе серьезнымъ изъ коихъ слѣдуетъ причислить, во-первыхъ, недостатокъ въ рабочихъ рукахъ при необходимости производить сборъ сырца одновременно, такъ какъ несобранный своевременно сырецъ легко развѣвается вѣтромъ; въ самомъ лучшемъ случаѣ хлопчатникъ будетъ засѣваться въ максимальномъ количествѣ, доступномъ для своевременнаго сбора хлопчатника каждымъ земледѣльцемъ со своей семьей. Во-вторыхъ, отсутствіе степныхъ пастбищъ, ограничивающее до минимума количество скота, необходимаго какъ для удобренія почвы, такъ и для воздѣлыванія земли Въ третьихъ, плодоперемѣнная система, которая по той-же причинѣ предъявляетъ свои права къ ограниченію развитія одной какой либо культуры. Наконецъ, какъ бы ни была выгодна культура хлопчатника и какъ бы ни были убыточны хлѣбные продукты, все-же дихканы будутъ отдавать подъ хлѣбные по-

---

*) Рисъ по своей доходности могъ бы явиться серьезнымъ конкуррентомъ хлопчатнику, если бы запасы ирригаціонныхъ водъ не заключали культуры его въ ограниченные рамки, къ удержанію въ которыхъ русская администрація принимаетъ строгія мѣры, руководствуясь съ одной стороны распредѣленіемъ воды безъ ущерба для какихъ либо частей области, а съ другой-соображеніями гигіеническаго характера.

**) См. слѣдующую статью „Хлопководство и хлопк. пром. въ Самарк. обл.

сѣвы столько земли, сколько будетъ достаточно для удовлетворенія собственныхъ потребностей хозяйства*). Принимая всѣ эти данныя во вниманіе, слѣдуетъ полагать, что максимумъ посѣвовъ хлопчатника можетъ приблизительно достигнуть $^1/_{15}$ всѣхъ орошаемыхъ земель области, а именно: изъ общаго количества орошаемой земли въ 1.456.800 танаповъ или 364.200 десятинъ подъ хлопокъ можетъ быть отдано 24.280 десятинъ съ урожайностью въ 2.428.000 пудовъ сырца или свыше 700.000 пудовъ волокна.

До послѣдняго времени посѣвы хлопка колебались въ слѣдующихъ предѣлахъ: въ 1888 году:

	Было засѣяно:	Было собрано:
въ Кат.-курганск. уѣздѣ	800 тан.	16.000 п. сырца
„ Самаркандск. „	592 „	14.800 „ „
„ Джизакскомъ „	282 „	7.050 „ „
„ Ходжентскомъ „	720 „	17.000 „ „
	2.394 тан.	54.850 п. сырца

Въ слѣдующіе годы, подъ вліяніемъ широкаго кредита частныхъ предпринимателей подъ американскій хлопокъ, посѣвы послѣдняго значительно увеличиваются, причемъ за послѣдующіе пять лѣтъ замѣчается прогрессивное развитіе изъ года въ годъ, какъ видно изъ слѣдующихъ данныхъ.

	1890 г.	1891 г.	1892 г.
	десятины		
Самаркандскій уѣздъ	2.135	4.189	6.520
Кат.-курганск. „	3.237	5.820	7.858
Ходжентскій „	500	3.223	3.887
Джизакскій „	67	61	100
Всего	5.939	13.294	18.365

Въ 1893 г., вслѣдствіе прекращенія предпринимателями выдачи кредитовъ подъ хлопокъ и опасеній туземцевъ въ необезпеченности сбыта, посѣвы хлопка нѣсколько уменьшились и выразились:

по Самаркандскому уѣзду . . 5.170 десят.
„ Кат.-курганскому „ . . 8.499 „

*) Въ этомъ отношеніи необходимо считаться со вкусовыми требованіями туземцевъ, которые не охотно употребляютъ хлѣбъ, выпеченный изъ привозной русской пшеницы, что характерно проявилось въ 1893 году, когда недородъ мѣстныхъ хлѣбовъ пополнялся привознымъ хлѣбомъ изъ Европы.

по Ходжентскому ,, .	2.350	,,
,, Джизакскому ,, .	168	,,
Всего .	16.187	десят.

Въ 1894 г., подъ вліяніемъ сильнаго подъема цѣнъ на хлѣба осенью 1893 г., вслѣдствіе усиленнаго вывоза его на пополненіе общаго недобора въ Европейской Россіи, Закаспійской области и Персіи, а также подъ впечатлѣніемъ невыгодности культуры хлопка по минимально назначавшимся кредиторами*) цѣнамъ, туземцы усиленно обратились къ посѣвамъ хлѣбовъ въ ущербъ хлопчатнику, и послѣдняго было засѣяно:

въ Самаркандскомъ уѣздѣ . .	2.863	десят.
,, Кат.-курганскомъ ,, . .	5.038	,,
,, Ходжентскомъ ,, . .	1.543	,,
,, Джизакскомъ ,, . .	145	,,
Всего .	9.589	десят.

Въ 1895 году, подъ вліяніемъ угнетеннаго настроенія хлопковаго рынка, вслѣдствіе общаго пониженія цѣнъ хлопка на міровомъ рынкѣ, площадь посѣвовъ удержалась приблизительно въ томъ же размѣрѣ.

Хлопка сырца собрано въ теченіи трехъ лѣтъ:

	1892 годъ.	*1893 годъ.*	*1894 годъ.*
въ Самаркандскомъ у.	423.800 п.	447.300 п.	137.434 п.
,, К.-курганскомъ ,,	510.770 ,,	544.000 ,,	320.000 ,,
,, Ходжентскомъ ,,	252.655 ,,	123.175 ,,	92.915 ,,
,, Джизакскомъ ,,	6.500 ,,	6.750 ,,	3.465 ,,
Всего	1.193.725 п.	1.121.225 п.	553.814 п.

Изъ собраннаго сырца было отдѣлено волокна:

	1892 годъ.	*1893 годъ.*	*1894 годъ.*
въ Самаркандскомъ у.	127.140 п.	123.008 п.	41.230 п.
,, К.-курганскомъ у.	153.231 п.	149.600 п.	96.000 п.
,, Ходжентскомъ ,,	75.797 ,,	33.898 ,,	27.875 ,,
,, Джизакскомъ ,,	1.950 ,,	1.856 ,,	1.040 ,,
Всего	358.118 п.	308.362 п.	166.145 п.

Наибольшія площади подъ хлопчатникомъ располагаются

*) См. Спр. Книжку Самарк. обл. 1894 г., отд. II.

по долинѣ Зеравшана (въ Самаркандскомъ и Катта-курганскомъ уѣздахъ), второе мѣсто въ этомъ отношеніи занимаетъ Ходжентскій уѣздъ, при р.р. Акъ-су и Ходжа-бакырганъ, тогда какъ Джизакскій уѣздъ, какъ видно изъ приведенныхъ данныхъ, отводитъ культурѣ хлопчатника самое незначительное количество земель въ долинѣ р. Клы (Санзаръ).

Качества волокна и выходъ его изъ сырца сильно колеблются по разнымъ пунктамъ: лучшій хлопокъ, обладающій всѣми качествами натуральнаго американскаго волокна, даютъ слѣдующія волости: въ Самаркандскомъ уѣздѣ: Челекская, Яны-курганская, Даульская, Палванъ-арыкская, Джумабазарская, Дюрткульская, Хальваинская и Хотчамукурская; въ К.-курганскомъ уѣздѣ: Митанская, Ходжа арыкская, Каль-курганская, Пейшамбинская, Наукинская, Джуйшагрская и Дамъ-арыкская; волости Акъ-тюбинская и Тусунская даютъ хорошіе урожаи, но волокно короткое и грубоватое*).

До послѣдняго времени хлопокъ въ сырцѣ свозился туземцами въ сараи и на заводы предпринимателей, гдѣ сдавался за долги или продавался за наличныя. Съ устройствомъ всюду хлопковыхъ базаровъ, земледѣльцы освободились отъ опеки разныхъ предпринимателей и нынѣ вывозятъ свой сырецъ главнымъ образомъ на нижеслѣдующіе базары, гдѣ отведены особыя мѣста для торговли хлопкомъ. Въ Самаркандскомъ уѣздѣ, селенія: Даулъ (Даульской волости), Дагбитъ (Дагбитской вол.), Джанбай (Кабутской вол.), Лаишъ (Шахобской вол.), Джумабазаръ (Ангарской вол.), Яны-курганъ (Яны-курганской вол.), Джумабазаръ (Джумабазарской вол.), Челекъ (Челекской вол.), Айлябадъ (Челекской вол.), Газира (Палванъ-арыкской вол.); въ Катта-курганскомъ уѣздѣ, селенія: Пейшамбе (Пейшамбинской волости), Митанъ (Митанской вол.), Иштыханъ (Ходжа-арыкской вол.), Акъ-тюбе (Акъ-тюбинской вол.), Катта-мингъ (Наукинской вол.), Тусунъ (Тусунской вол.) и Майбулакъ (Ярбашинской вол.); въ Джизакскомъ уѣздѣ базары незначительны и серьезнаго интереса пока не представляютъ; въ Ходжентскомъ уѣздѣ: (2 раза въ недѣлю) Чаканда (Саватской волости), Шахристанъ (Дальянской вол.); въ самыхъ городахъ базары бываютъ: въ

*) Здѣсь-же въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ туземцами производятся незначительные опыты посѣва т. н. богарнаго хлопка, т. е. на земляхъ орошаемыхъ атмосф. влагою, на откосахъ нагорныхъ мѣстъ.

Самаркандѣ въ воскресенье и четвергъ, въ Катта-курганѣ въ среду и субботу, въ Джизакѣ въ понедѣльникъ и четвергъ, въ Ходжентѣ 3 раза и въ Ура-тюбе 2 раза въ недѣлю.

Расположеніе базаровъ и разстояніе ихъ отъ центральныхъ пунктовъ—конторъ хлопковыхъ промышленниковъ выясняется изъ прилагаемой схемы распространенія хлопка по долинѣ Зеравшана, такъ что, принимая во вниманіе дни базаровъ и разстояніе между ними, скупщику легко можно сообразить, какимъ штатомъ разъѣздныхъ приказчиковъ необходимо располагать, чтобы непропустить ни одного базара и вездѣ своевременно производить покупку хлопка.

Поступая на базары въ половинѣ сентября, американскій сырецъ къ срединѣ января продажей заканчивается, такъ что весь періодъ хлопковаго сезона продолжается несвыше 4 мѣсяцевъ; очистка на заводахъ продолжается до марта мѣсяца, когда уже окончательно ликвидируются хлопковыя операціи.

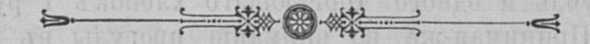
Покупка хлопка сопряжена съ разнообразными расходами, провозомъ сырца къ заводамъ и съ заводовъ къ станціямъ желѣзной дороги и проч.

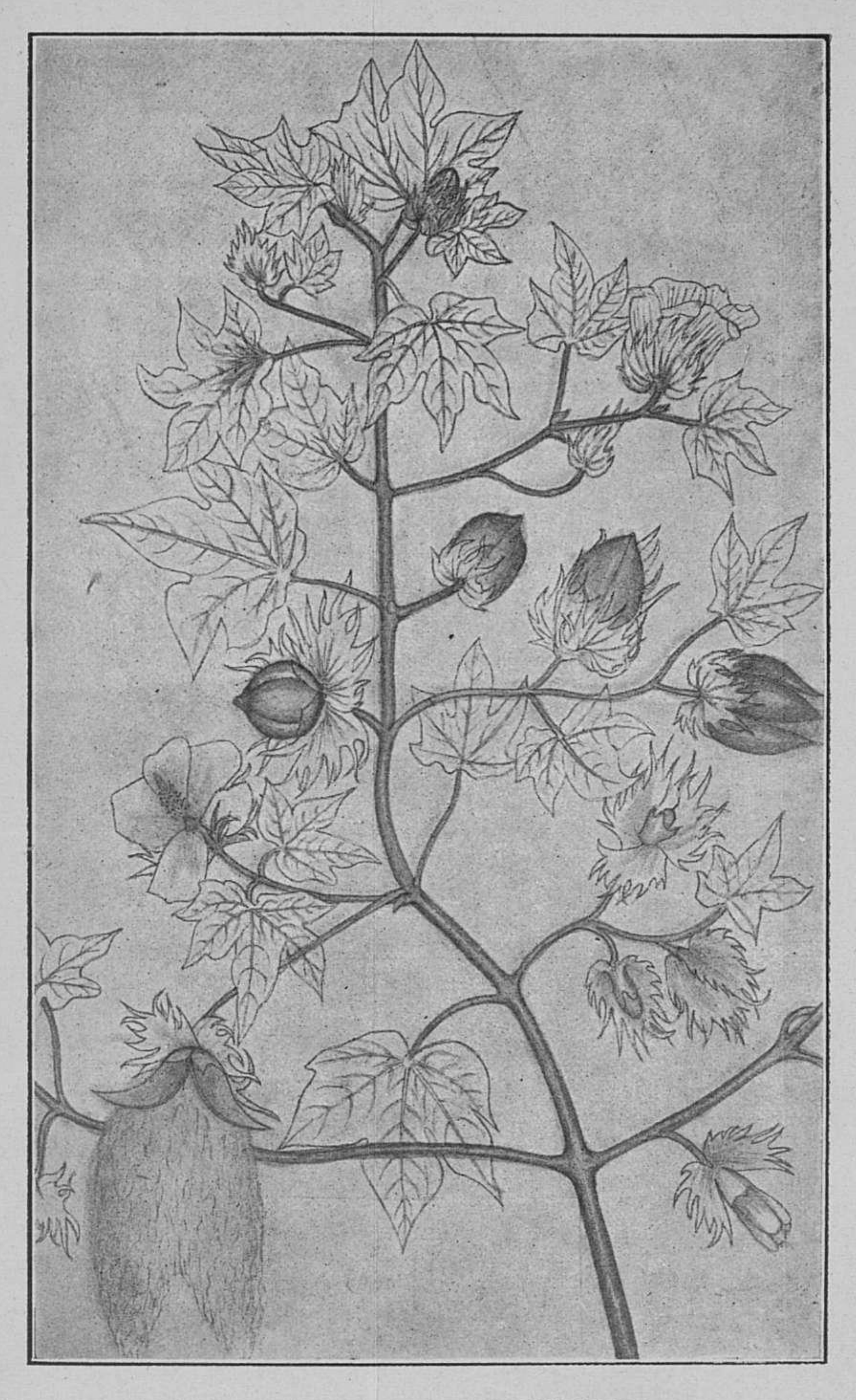
Владѣльцы заводовъ въ Пейшамбе, Митанѣ и Челекѣ сами покупаютъ хлопокъ и подвозка съ базаровъ, какъ въ ближайшіе пункты, обходится имъ не свыше 3 коп. съ пуда сырца кругомъ. Покупатели-же, доставляющіе свой хлопокъ сырецъ на самаркандскіе и катта-курганскіе заводы, вынуждены платить за провозъ съ базаровъ отъ 6 до 10 копѣекъ, такъ что кругомъ провозъ сырца имъ обходится около 8 коп., а принимая во вниманіе провозъ значительной части съ городскихъ базаровъ, около 6 коп.

Для покупки сырца на каждые 300 пудовъ въ базаръ слѣдуетъ считать одного приказчика, стоющаго съ лошадью и содержаніемъ 2 рубля въ сутки, одного-тараздара—вѣсовщика 1 рубль и одного торгующаго хлопокъ 1 руб., а всего 4 рубля. Принимая-же во вниманіе прогулы въ разъѣздахъ, расходъ этотъ увеличивается до 6 руб., то есть до 2 коп. на пудъ сырца. Коммисіонерамъ уплачивается до 3-хъ коп. Набивка въ канары (мѣшки) 1 коп.; усышка сырца, хлопокъ на базары поступаетъ значительно влажный) 3 коп. Такимъ путемъ хлопокъ, при цѣнѣ въ 1895 г. въ 2 р. 50 к. за пудъ сырца, на базарѣ обходился покупателямъ:

3 пуд. 13 фун. сырца, (изъ коихъ получается одинъ пудъ волокна) по 2 р. 50 к.	.	8 р. 31 к.
Провозъ 3 пуда 13 фун. по 5 коп.	.	„ 16 „
Приказчики по 3 коп.	.	„ 10 „
Усышка	.	„ 10 „
Коммисіонеры по 3 коп.	.	„ 10 „
Набивка въ канары	.	„ 3 „
Очистка на заводѣ и прессовка	.	„ 35 „
Желѣзо упаковочное	.	„ 4 „
$^4/_5$ арш. равендука	.	„ 13 „
Провозъ на станцію жел. д.	.	„ 2 „
„ въ Москву со страховкой	.	1 р. 00 „
Итого	.	10 р. 34 к.

Выручая обратно за 2 пуда проданныхъ сѣмянъ, (исключая 13 ф., уходящихъ на раструску и усышку), по 25 коп. пудъ—50 коп., стоимость хлопка опредѣляется въ 9 р. 84 к., а съ прибавленіемъ 16 к. на содержаніе конторы и администраціи—10 рублей пудъ franco Москва Цѣны сырца, конечно, колеблются въ зависимости отъ цѣнъ московскаго рынка и опредѣляются послѣ выключенія всѣхъ расходовъ по покупкѣ, очисткѣ и прессовкѣ, которыя колеблятся незначительно и даютъ возможность легко оріентироваться для опредѣленія цѣнъ, по коимъ возможно покупать сырецъ. При этомъ слѣдуетъ имѣть постоянно ввиду, что 12 ф. выхода даютъ лишь самые лучшіе сорта сырца въ упомянутыхъ выше волостяхъ Самаркандскаго уѣзда, а при выходѣ 11.5 -11.7 въ другихъ волостяхъ, разсчетъ, соотвѣтственно этому количеству выхода волокна, измѣнится.





GOSSYPIUM HIRSUTUM
(Upland cotton).

ХЛОПОКЪ
изъ Американскихъ сѣмянъ.

ХЛОПКОВОДСТВО

и хлопковая промышленность въ Самаркандской области.

М. Вирскаго.

I. Обзоръ хлопководства за 1896 г.

Облачная, но теплая погода, съ изрѣдка перепадавшими не сильными дождями въ первой половинѣ апрѣля мѣсяца, дала возможность земледѣльцамъ хлопковыхъ районовъ области произвести обработку полей подъ американскій и туземный хлопчатникъ въ обычное время. Погода въ этотъ періодъ характеризуется слѣдующими данными метеорологическихъ наблюденій:

Уѣзды.	Среднія изъ среднихъ суточныхъ съ 1 по 15-е апрѣля.						Преобладающ. вѣтры и ихъ сила.	Всего осадковъ. Миллим.	Число дней съ осадками.
	Барометръ. Миллим.	Температура воздуха. Ц.	Абсолют. влажность. Миллим.	Относит. влажность. Проценты.	Испареніе воды въ тѣни. Миллим.	Облачность.			
Самарканд. и К.-курганскій*) .	702.8	+8.7	6.4	72	1.6	7.6	sw2-9	23.8	5
Максимумъ .	703.5	14.6	8.7	88	2.3	10	—	10.7	—
Минимумъ .	699.7	+5.1	5.0	66	1.0	0	—	0.0	—
Джизакскій . .	730.8	+10.5	6.9	73.5	1.3	6.5	sw3-9	41.7	7
Максимумъ .	736.4	16.6	8.7	92	2.5	10	—	14.1	—
Минимумъ .	725.7	+6.6	5.2	63	0.6	0	—	0.8	—
Ходжентскій. .	733.1	+12.1	6.8	65.5	2.3	6.5	sw1-5	21.9	8
Максимумъ .	745.5	16.6	8.5	82	5.0	10	—	5.9	—
Минимумъ .	734.6	+8.4	5.4	53	1.0	0	—	0.2	—

Подъ посѣвы того и другаго сорта хлопчатника обработано было десятинъ ирригаціонной земли.

*) По этимъ двумъ уѣздамъ среднія взяты за 1-9 апрѣля.

	Подъ америк.	*Подъ туземн.*	*Всего.*
Въ Самаркандскомъ уѣздѣ	3.251	2.001	5.252
„ Катта-курганскомъ „	5.075	3.845	8.920
„ Джизакскомъ „	938	250	1.188
„ Ходжентскомъ „	1.882	902	2.784
Итого	11.146	6.998	18.144

Отсюда видно, что Катта-курганскій уѣздъ по развитію хлопководства занимаетъ первое мѣсто въ ряду остальныхъ трехъ уѣздовъ области, употребляя подъ хлопковыя поля почти столько-же земли, сколько остальные три уѣзда въ сложности, несмотря на то, что этотъ уѣздъ по своей территоріи наименьшій изъ четырехъ уѣздовъ. Такое положеніе хлопководства здѣсь создано отчасти выгодными климатическими условіями, обиліемъ ирриг. воды и близостью къ желѣзно-дорожной линіи, но главнымъ образомъ тѣмъ обстоятельствомъ, что на немъ случайно сосредоточилось, съ перваго-же времени культуры американскаго хлопчатника, вниманіе крупныхъ капиталистовъ—скупщиковъ хлопка, поощрявшихъ населеніе уѣзда широко распространеннымъ денежнымъ кредитомъ и сѣменами.

По сравненію съ указаннымъ выше количествомъ десятинъ въ предшествовавшее пятилѣтіе было отведено подъ хлопчатникъ всего по области:

	Подъ америк.	*Подъ тузем.*	*Всего.*
Въ 1891 году	13.294 дес.	7.349¼ дес.	20.643¼ дес.
„ 1892 „	18.365 „	6.478¾ „	24.843¾ „
„ 1893 „	16.187¾ „	5.300¼ „	21.488 „
„ 1894 „	9.551 „	6.860¾ „	16.411¾ „
„ 1895 „	7.549¾ „	7.673¾ „	15.223 „

Такимъ образомъ въ 1896 году культурой хлопчатника занято было земли:

ПРОТИВЪ ГОДОВЪ:	Подъ американск.		Подъ туземнымъ.		Всего.	
	Болѣе.	Менѣе.	Болѣе.	Менѣе.	Болѣе.	Менѣе.
1891 году .	—	16.2%	—	4.8%	—	12.1%
1892 „ .	—	39.2	7.4%	—	—	26.9
1893 „ .	—	31.1	24.2	—	—	15.6
1894 „ .	14.3%	—	2.0	—	10.6%	—
1895 „ .	47.6	—	—	8.8	19.2	—
Прот. средн. за пять лѣт.	—	24.2	4.0	—	—	8.0

Главнѣйшія причины сокращенія площади посѣва американскаго хлопчатника за пятилѣтіе до 1896 г. были, во 1-хъ. плохіе урожаи неполивныхъ хлѣбовъ (пшеницы, ячменя и др.), вслѣдствіе чего воздѣлываніе этого сорта хлопчатника, при неустойчивыхъ къ тому же цѣнахъ на него, представлялось населенію маловыгоднымъ; во 2-хъ. сокращеніе въ 1893 и 1894 гг. денежной ссуды (бунака), выдававшейся туземнымъ хлопководамъ агентами мануфактурныхъ фирмъ и крупныхъ биржевыхъ спекулянтовъ, послѣдовавшее отъ недорода хлопка въ 1892 году, ослабленія земледѣльческихъ хозяйствъ холерною эпидеміей и, какъ послѣдствіе этихъ неблагопріятныхъ условій, многочисленные случаи нарушенія хлопководами -ссудополучателями договоровъ съ агентами-скупщиками. Большая часть послѣднихъ, потерявъ на этой операціи значительныя суммы (въ общемъ по двумъ только уѣздамъ—Самаркандскому и Катта-курганскому до 500.000 р.), принуждены были совершенно прекратить подобнаго рода кредитъ, тогда какъ агенты остальныхъ, благополучно работавшихъ фирмъ, хотя и продолжали выдачу ссудъ, но уже съ большою осторожностью и въ значительно пониженныхъ, противъ прежняго времени, размѣрахъ. Замѣчаемое-же расширеніе площади хлопчатника въ 1896 году вызвано не столько поддержкой хлопководовъ ссудами, общая сумма которыхъ лишь немного превышала выдачу на 1895 г. по Самаркандскому и Катта-курганскому уѣздамъ, и не повышеніемъ биржевой цѣны на волокно хлопчатника. сколько тѣмъ, что продовольственныя нужды населенія были въ достаточной мѣрѣ, а въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ и съ большимъ избыткомъ, обезпечены своимъ хлѣбомъ, запасы котораго въ хозяйствахъ и въ амбарахъ крупныхъ хлѣбныхъ промышленниковъ превышали во много разъ мѣстную потребность въ хлѣбѣ, при чемъ цѣны послѣдняго на рынкѣ поддерживались почти нормальныя.

Посѣвныя сѣмена американскаго хлопчатника земледѣльцы пріобрѣтали покупкою на мѣстныхъ хлопко-очистительныхъ заводахъ или у особыхъ, недавно выступившихъ на арену хлопковой промышленности, коммисіонеровъ—туземцевъ, цѣною отъ 15 до 25 коп. за пудъ. Сѣмена туземнаго хлопчатника большинство хлопководовъ имѣло свои, такъ какъ не менѣе 50% сырца обработывается и употребляется самимъ населеніемъ на свои нужды; тѣ-же хлопководы, которые принуждены были

доставить на рынокъ весь сборъ своего хлопка, сѣмена покупали или у односельчанъ или на рынкѣ, платя за пудъ отъ 35 до 50 коп. Большая разница въ цѣнѣ на сѣмена того и другаго сорта хлопчатника объясняется тѣмъ, что сѣмянъ туземнаго хлопчатника получается вдвое и втрое менѣе, чѣмъ сѣмянъ американскаго; при томъ, кромѣ посѣва, онѣ пользуются большимъ спросомъ на маслобойныхъ заводахъ въ виду того, что только масло изъ сѣмянъ туземнаго хлопчатника употребляется населеніемъ въ пищу, изъ сѣмянъ-же американскаго масло выдѣлывается въ весьма ограниченномъ количествѣ. Трудно сказать, и сами туземцы не въ состояніи объяснить, почему у нихъ масло изъ американскихъ сѣмянъ получается дурнаго качества—горькое и непріятно-пахучее, между тѣмъ какъ американцы производятъ изъ тѣхъ-же сѣмянъ отличное масло, которое, подъ названіемъ „деликатеснаго", въ громадныхъ количествахъ экспортируется ими на Европейскіе рынки, служа суррогатомъ дорогому оливкому. Это „деликатесное" масло мы ѣдимъ въ рыбныхъ консервахъ Ревеля и Риги и ничего дурнаго въ немъ не примѣчаемъ. Не пользуясь поэтому спросомъ на маслобойныхъ заводахъ, сѣмена американскаго хлопчатника, исключая посѣвныхъ, въ огромномъ количествѣ идутъ преимущественно въ кормъ скотинѣ и на отопленіе русскихъ жилыхъ помѣщеній, давая до 25% экономіи при здѣшней дороговизнѣ дровъ.

Сѣмена того и другаго сорта хлопчатника передъ посѣвомъ обыкновенно слегка сортируются, причемъ туземныя даютъ $^2/_3$, а американскія— $^1/_2$ доброкачественныхъ, годныхъ на посѣвъ, остальныя-же оказываются или сопрѣвшими или не вызрѣвшими. Операція сортировки поверхностная, производится ручнымъ способомъ, сѣмя-по сѣмечку, болѣе свободными членами земледѣльческой семьи, главнымъ образомъ женщинами и дѣтьми. Объ особыхъ приспособленіяхъ для тщательной механической отдѣлки сѣмянъ туземцы и понятія не имѣютъ. Значительный процентъ негодныхъ американскихъ сѣмянъ получается вслѣдствіе дурнаго храненія ихъ въ складахъ при хлопко-очистительныхъ заводахъ Здѣсь сѣмена, по выходѣ изъ джина, выбрасываются прямо на открытый дворъ, въ общую свалку отъ всѣхъ сборовъ—раннихъ и позднихъ; въ такой свалкѣ, достигающей отъ 1000—до 2000 пудовъ, подвергаясь рѣзко-измѣнчивымъ въ пору очистки хлопка атмосфернымъ вліяніямъ (дождю или снѣгу, заморозкамъ или

высокой температурѣ), сѣмена сильно портятся и, главнымъ образомъ, отъ того, что собственная тяжесть массы вызываетъ въ сѣменахъ броженіе и высокую температуру, причемъ онѣ прѣютъ, сгораютъ. Сами хлопководы не много лучше сохраняютъ сѣмена мѣстнаго хлопчатника; для нихъ отводится помѣщеніе въ какомъ либо неважномъ чуланчикѣ, гдѣ сѣмена сваливаются въ кучу на земляной полъ; отъ свойственной всѣмъ туземнымъ постройкамъ сырости и рѣзкихъ измѣненій температуры внѣшняго воздуха, свободно проникающаго черезъ тонкія каркасныя (фахверковыя) стѣнки строенія, сѣмена сильно страдаютъ почему и даютъ не болѣе ²/₃ всхожихъ.

Сѣвъ обоихъ сортовъ хлопчатника начался съ 10 апрѣля и былъ законченъ. съ нѣкоторыми перерывали, 20—25 числа при благопріятной погодѣ. Не многимъ хозяевамъ пришлось, однако, перепахать и пересѣять свои поля, такъ какъ посѣвы ихъ, расположенныя на крутыхъ покатостяхъ, смыло вмѣстѣ съ верхнимъ слоемъ пашни.

Всходы хлопчатника, пользуясь слабыми и рѣдкими дождями, вышли дружными и сильными повсемѣстно, но затѣмъ въ первой половинѣ мая пошли хотя и не большіе, но частые дожди, значительно повредившіе молодыя растенія. Такъ, въ Самаркандскомъ и Катта-курганскомъ уѣздахъ дожди шли затяжные въ теченіе восьми сутокъ, съ 8-го по 16-е мая включительно, съ перерывомъ на одни сутки—11 го числа, причемъ выпало влаги: 0.9, 4.8, 8.7, 5.5, 2 5, 3.2, 0.0, 0.6 всего 26,2 миллиметра. Въ Джизакскомъ уѣздѣ затяжной дождь пришелся на время съ 9 по 15-е мая включ., съ перерывомъ на одни сутки 11-го числа, и влаги выпало: 0.5, 4.0, 1.4, 5.1, 0.5 и 4 0 всего 14.5 мил. Въ Ходжентскомъ уѣздѣ небольшой дождь былъ сначала 10 мая, давшій 1.5 мил., а затѣмъ черезъ двое сутокъ затянулся безпрерывно на 13, 14 и 15 мая, давъ 2.2, 13.7 и 6.2 всего 22.1 мил. влаги. Въ этотъ періодъ средняя дневная температура сильно понижалась: въ первыхъ двухъ уѣздахъ съ 28.0°Ц. 6-го мая до 14.7—16 го числа, въ третьемъ уѣздѣ съ 30.1—7 мая до 21.1—15 числа, и въ четвертомъ уѣздѣ съ 29. 1—7 мая до 19.8—14 числа. Вслѣдствіе этихъ неблагопріятныхъ явленій, значительная часть прекрасныхъ всходовъ хлопчатника отчасти пострадала или совсѣмъ погибла; вредъ главнымъ образомъ произошолъ отъ уплотненія почвы и образованія на ней корки; кромѣ того, часть по-

сѣвовъ, расположенныхъ на болѣе или менѣе крутыхъ склонахъ или въ сухихъ оврагахъ была смыта вмѣстѣ съ верхнимъ слоемъ почвы. По прекращеніи затяжныхъ дождей, земледѣльцамъ пришлось снова обработать до 15% пострадавшихъ хлопковыхъ полей. Пересѣвъ во всѣхъ почти случаяхъ сдѣланъ сѣменами тѣхъ-же сортовъ хлопчатника; только немногіе хозяева не сдѣлали этого вслѣдствіе недостатка средствъ на повтореніе затратъ.

Искусственное орошеніе хлопковыхъ полей производилось своевременно и въ достаточномъ количествѣ, благодаря обилію въ рѣкахъ весеннихъ и лѣтнихъ водъ; при томъ-же хлопчатникъ на орошеніе не особенно требователенъ: въ теченіи вегетативнаго періода его поливаютъ не болѣе трехъ разъ въ самое жаркое время лѣта—въ іюнѣ и іюлѣ мѣсяцахъ—и расходъ воды на него не превышаетъ обыкновенно того количества ея, какое употребляется на пшеницу, ячмень и проч. сухіе посѣвы. Только въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Джизакскаго и Самаркандскаго уѣздовъ и въ системѣ канала Дальверзина въ Ходжентскомъ уѣздѣ чувствовался недостатокъ въ водѣ; въ первомъ уѣздѣ вслѣдствіе обычнаго и съ давняго времени замѣчаемаго маловодья лѣтомъ р. Санзара, при несообразномъ количеству воды въ ней расширеніи ежегодно ирригаціонныхъ посѣвовъ; во-второмъ уѣздѣ тамъ, гдѣ хлопковыя поля находятся въ хвостахъ водопроводовъ, и въ третьемъ—отъ несовершеннаго устройства водопріемника Дальверзина изъ р. Сыръ-дарьи. Но и при этихъ условіяхъ населеніе принимало мѣры къ спасенію хлопчатника отъ гибели тѣмъ, что въ выборѣ нуждавшихся въ поливкѣ посѣвовъ всегда отдавало предпочтеніе хлопчатнику.

Считаемъ необходимымъ указать на весьма интересные опыты съ посѣвомъ американскаго хлопчатника на неполивныхъ почвахъ. Съ нѣкоторыхъ поръ земледѣльцы Катта-курганскаго уѣзда, тѣ главнымъ образомъ, которые ведутъ культуру хлѣбовъ исключительно на богарной землѣ, производятъ посѣвы американскаго хлопчатника на земляхъ, пользующихся исключительно атмосферною влагою, въ невысокихъ относительно предгорьяхъ, гдѣ температура нѣсколько ниже, а влажность воздуха болѣе значительна противъ мѣстностей въ низкихъ прирѣчныхъ долинахъ. Въ 1896 году такихъ богарныхъ посѣвовъ въ уѣздѣ сдѣлано было до 10 десятинъ, съ которыхъ

собрано отъ 4 до 16 пудовъ сырца. Урожай довольно не важный, если сравнивать съ нимъ сборъ хлопчатника съ поливныхъ полей—40—100 пудовъ. Это, какъ извѣстно, и удерживаетъ земледѣльцевъ (багарикеровъ) отъ посѣвовъ богарнаго хлопчатника въ болѣе широкихъ размѣрахъ. Существуетъ, однако-же, мнѣніе, что при болѣе глубокой вспашкѣ и тщательной обработкѣ богарной почвы, можно ожидать хорошихъ результатовъ. Мнѣніе это нуждается, конечно, въ опытѣ и если бы таковой доказалъ, что богарной почвѣ недостаетъ только глубой вспашки и тщательной обработки, то хлопководство въ Самаркандской области сдѣлаетъ большой шагъ впередъ. Въ подтвержденіе полезности опыта, укажемъ на одинъ случай. Лѣтъ 19—20 тому назадъ, зазимовавшіе въ Каттакурганѣ мeнониты—колонисты произвели посѣвъ богарной пшеницы въ мѣстности близъ города, которую туземцы до того обходили. Пашню они поднимали своими плугами на 6—7 вершковъ, бороновали также своими боронами, высѣвали зерна 8 пудовъ на десятину, вмѣсто принятыхъ туземцами 4—6 п. и, несмотря на неособенно благопріятныя атмосферныя условія весны, пшеница у нихъ вышла на удивленіе всей округи: высокая, густая и необыкновенно урожайная; въ тоже время на близъ лежавшихъ поляхъ туземцевъ сборъ пшеницы не превышалъ обычнаго количества. Хотя случай этотъ и единичный, но и онъ даетъ интересное показаніе для мѣстной сельско-хоз. промышленности. Слѣдовало-бы произвести широкій опытъ, тѣмъ болѣе, что для этого во всѣхъ уѣздахъ области, въ особенности въ Джизакскомъ, имѣется не мало удобныхъ богарныхъ земель, изъ которыхъ до настоящаго времени не болѣе одной десятой части употреблялось подъ посѣвы пшеницы, ячменя, льна и др.

Цвѣтеніе хлопчатника началось въ первыхъ числахъ іюня, а созрѣваніе плодовъ съ половины сентября; съ этого-же времени было приступлено къ постепенному и весьма обильному сбору волокна. Сборъ продолжался безъ всякой помѣхи до 24-го октября, обѣщая въ общемъ давно небывалый урожай, при отличныхъ качествахъ волокна, но съ 24-го числа погода стала круто измѣняться къ худшему: средняя дневная температура пошла большими скачками на пониженіе: въ Самаркандскомъ и Катта-курганскомъ уѣздахъ съ 9.8°Ц.—25 числа до 0.8 (вечеромъ—0.1), 26-го 0.0 (вечеромъ—2.3), 27-го 0.8 (вечеромъ—3.5), 28-го 3.2, 29-го 7.0, 30-го 12.6, при

чемъ 24-го октября выпалъ дождь, давшій 14.0 мил. влаги, а 25-го обильный снѣгъ въ количествѣ 26.7 мил.; 5, 6 и 15 ноября опять снѣгъ, давшій 10.4, 14.8 и 22.2 мил.; въ Джизакскомъ уѣздѣ средняя дневная температура съ 12.7° 24-го октября падала: 25-го на 1.5, 26-го на 0.0 (вечеромъ—2.3), 27-го—0.8 (утромъ—3.3, вечеромъ—1.1), 28-го на 2.5 (утромъ—1.6), 29-го 9.8, 30-го 12.6; причемъ 24-го числа выпало дождя 16,0 мил., а на другой день—снѣгу 25.3 мил.; 5, 6 и 18 ноября выпалъ снѣгъ въ количествѣ 6.0, 16.5 и 8.0 мил.; въ Ходжентскомъ уѣздѣ средняя дневная температура съ 11.3°Ц. 24-го октября понижалась до: 3.4—25-го, 3.2—26-го, 5.0-27-го, 3.0—28-го 4.7—29-го, 5.9—30-го, но въ этотъ періодъ выпалъ только одинъ незначительный дождь 25 числа, давшій 0.6 мил. влаги. первые-же снѣга здѣсь выпали 6 и 15 ноября въ количествѣ 1.4 и 0.7 мил. Этими дождями и снѣгомъ сильно повредило растенія хлопчатника—обломало вѣтки съ недозрѣвшими плодами и загрязнило волокно въ раскрывшихся коробкахъ американскаго хлопчатника, вслѣдствіе чего всѣ послѣдующіе сборы дали низко-качественное волокно, недоразвившееся, путаное, желто-грязное. Сѣмена также получились плохія, въ большой части совершенно негодныя и для будущаго посѣва, и даже на масло. Вслѣдствіе этихъ неблагопріятныхъ атмосферныхъ условій осени, сборъ хлопчатника, противъ всякаго ожиданія, получился мѣстами средній, мѣстами далеко ниже средняго. Такъ, въ Катта-курганскомъ уѣздѣ: американскій хлопчатникъ далъ на одной десятинѣ отъ 32 до 65 пудовъ, туземный отъ 30 до 45 пудовъ сырца; въ Самаркандскомъ уѣздѣ: америк. отъ 56 до 60 п., туземный отъ 50 до 56 п.; въ Ходжентскомъ уѣздѣ: америк. въ среднемъ 45 п., туземный—33 п.; въ Джизакскомъ уѣздѣ; америк. отъ 40 до 60 п., туземный отъ 30 до 45 п. Общій сборъ сырца по этимъ уѣздамъ опредѣленъ приблизительно такъ:

	Американ.	Туземный.	Всего.
	ВЪ ПУДАХЪ.		
Катта-курганскій уѣздъ . . .	203.450	140.240	343.690
Противъ 1895 г.	+36.450	—36.760	—310.
Предполагалось собрать при среднемъ урожаѣ въ 65 п. . .	330.000	250.000	580.000

	Американ.	Туземный.	Всего.
	въ пудахъ.		
По этому недородъ опредѣленъ въ 48% или	126.550	109.760	236.310
Ходжентскій уѣздъ	84.670	30.230	114.900
Противъ 1895 г.	—38.395	—13.654	—52.049
Предполагалось собрать . . .	122.300	58.630	180.930
Недородъ опредѣленъ въ 35% или	37.630	28.400	66.030
Джизакскій уѣздъ	50.420	8.960	59.380
Противъ 1895 г.	+35.945	+868	+36.813
Предполагалось собрать . . .	60.970	16.250	77.220
Недородъ опредѣленъ въ 23.1% или	10.550	7.290	17.840
Самаркандскій уѣздъ . . .	188.558	106.159	294.717
Противъ 1895 г.	+105.865	—26.473	+79.392
Предполагалось собрать . . .	211.315	120.060	331.375
Недородъ опредѣленъ въ 12.5% или	22.757	13.901	36.658
Въ общемъ по области: урожай .	527.098	285.589	812.687
Противъ 1895 г.	+139.899	—76.023	+63.876
Предполагалось собрать . . .	724.585	444.940	1.169.525
Недородъ опредѣленъ въ 30.4% или	197.487	159.351	356.838

Торговля хлопкомъ сырцомъ производится главнымъ образомъ на 26 базарахъ, изъ которыхъ въ Самаркандскомъ уѣздѣ: г. Самаркандъ, сел.: Даулъ, Дагбитъ, Джанбай, Лаишъ, Джумабазаръ, Айлябатъ, Яны-курганъ, Челекъ и Газира; въ Каттакурганскомъ уѣздѣ: г. Катта-курганъ, сел.: Пейшамбе, Митанъ, Иштыханъ, Акъ-тепя, Катта-мингъ, Тусунъ и Майбулакъ; въ Джизакскомъ уѣздѣ: г. Джизакъ, сел.: Рабатъ и Зааминъ; въ Ходжентскомъ уѣздѣ: г.г. Ходжентъ и Ура тюбе, сел. Чаканда, Шахристанъ и Срѣтенское (русское); базары бываютъ въ г. Ходжентѣ по три, въ другихъ городахъ по два и въ селеніяхъ по одному разу въ недѣлю. Торговля хлопкомъ открывается обыкновенно съ началомъ перваго сбора волокна— съ половины сентября, достигая наибольшаго развитія въ половинѣ октября; къ январю мѣсяцу всѣ покупки заканчиваются. На всѣхъ перечисленныхъ базарахъ хлопокъ продается преимущественно на открытыхъ площадяхъ, имѣющіеся-же на нѣкоторыхъ базарахъ крытыя помѣщенія - сараи и навѣсы по своей тѣснотѣ далеко не удовлетворяютъ торговой необходимости; при томъ они содержатся неопрятно и въ нихъ привоз-

ный сырецъ подвергается порчѣ не менѣе, чѣмъ на площадяхъ, отъ пыли, грязи и атмосферной влаги

Кромѣ базаровъ, купля-продажа хлопка совершается также въ хозяйствахъ хлопководовъ и въ амбарахъ крупныхъ спекулянтовъ—туземцевъ Послѣдніе, не занимаясь сами хлопководствомъ, но владѣя значительными количествами ирригаціонной земли, раздаютъ послѣднюю мелкими участками отъ $^1/_2$ до 1 десятины исполу малоземельнымъ сельскимъ хозяевамъ съ условіемъ, чтобы весь урожай хлопка былъ доставленъ имъ, владѣльцамъ, а они уплачиваютъ испольщикамъ за половину сбора по продажѣ сырца на базарѣ. Нечего и говорить, что почти во всѣхъ подобныхъ случаяхъ наибольшими выгодами пользуются владѣльцы, испольщики-же, оставаясь, по темнотѣ своей, въ невѣдѣніи ни курса, ни настоящихъ цѣнъ продажи, ежедневно колеблющихся, получаютъ не болѣе того, что стоитъ наемный трудъ для производства хлопчатника

Серьезное зло на базарахъ составляетъ отсутствіе на нихъ казенныхъ вѣсовъ и законныхъ гирь Въ большинствѣ случаевъ покупаемый сырецъ взвѣшивается на десятичныхъ вѣсахъ скупщика, въ которыхъ сельчане—продавцы ничего не понимаютъ, довѣряясь вѣсовщику; при мелкихъ покупкахъ употребляются туземные вѣсы съ камнями и желѣзными кусками, вмѣсто гирь Услѣдить продавцу за ловкими манипуляціями вѣсовщика весьма трудно и, несомнѣнно, значительное количество волокна перепадаетъ вѣсовщику за „искусство" его. Сельчанину тѣмъ труднѣе узнать на базарѣ истинный вѣсъ привезеннаго имъ продукта, что онъ, отправляясь на базаръ, только приблизительно—на глазъ и на руку—прикидывалъ количество своего продукта. Учрежденіе торговой инспекціи спеціально для торговли хлопкомъ на базарахъ и введеніе обязательнаго взвѣшиванія хлопка на казенныхъ вѣсахъ съ клеймеными гирями было-бы мѣрой безусловно полезной для темныхъ производителей хлопчатника.

Устройство на базарахъ обширныхъ помѣщеній для торговли хлопкомъ много-бы содѣйствовало упорядоченію хлопковой торговли и въ тоже время было-бы дѣломъ не безвыгоднымъ для устроителей. Города не должны-бы останавливать это дѣло, и если сами не въ состояніи возвести нужныя помѣщенія, то могли-бы сдать свободныя площади город-

ской базарной земли въ долгосрочную аренду частымъ предпринимателямъ за опредѣленную плату. Въ такихъ предпринимателяхъ недостатка не будетъ,—стоитъ лишь сдѣлать вызовъ и предложить. Что бы убѣдиться, насколько важно устройство обширныхъ и удобныхъ помѣщеній, достаточно взглянуть хотя-бы на Пахта-сарай въ Самаркандѣ, въ одинъ изъ базарныхъ дней, въ сезонъ горячей купли—продажи хлопка. Узкая, кривая и глубоко-грязная улица къ этому сараю, на которой съ величайшимъ трудомъ могутъ разъѣхаться двѣ арбы; тѣсный и грязный дворъ въ 200-300 кв. саж. и рядъ низкихъ навѣсомъ вокругъ его; масса людей, лошадей, мѣшковъ съ волокномъ, груды послѣдняго, вѣсы и взвѣшиваніе, вываливаніе волокна изъ мѣшковъ, разсчеты,—все это находится и дѣлается въ крайней тѣснотѣ, грязи, подъ дождемъ или снѣгомъ; страдаютъ тутъ и люди, и лошади, и всего болѣе предметъ торговли, не малое количество котораго зря пропадаетъ въ грязи. Тѣснота-же подъ навѣсами принуждаетъ скупщика сваливать различнаго качества сырецъ, отъ разновременныхъ сборовъ, въ одну кучу, что несомнѣнно обезцѣниваетъ продуктъ. Этотъ сарай служитъ спеціально для торговли амераканскимъ хлопкомъ, котораго въ теченіи 2-хъ 3-хъ мѣсяцевъ перебываетъ здѣсь отъ 150.000 до 250.000 пудовъ на сумму 300.000—500.000 руб. Не въ лучшихъ условіяхъ производится обширная продажа туземнаго хлопка на хлѣбномъ базарѣ; для этой торговли, стягивающей въ базарные дни десятки тысячъ сырца, отведено подъ городскими сараями приблизительно 120-140 кв. арш. площади, почему наибольшее количество громоздкаго товара остается у сараевъ, подъ открытымъ небомъ, и самая торговля совершается въ крайней тѣснотѣ и сутолокѣ. Между тѣмъ, на этой-же базарной площади или рядомъ съ ней, на конскомъ базарѣ, имѣется достаточное количество свободной земли, гдѣ-бы можно было возвести удобныя, крытыя помѣщенія для торговли какъ американскимъ, такъ и туземнымъ хлопкомъ, мѣста продажи которыхъ въ настоящее время разъединены на цѣлую версту.

Цѣны на хлопокъ сырецъ урожая 1896 года были: американскій отъ 2 р. до 2 р. 25 к., туземный отъ 1 р. 80 к. до 2 р. 14 коп. за пудъ; чистое волокно: американское отъ 6 р. 50 к. до 8 р. 30 к., туземное отъ 5 р. 60 к. до 6 р. 70 к. за пудъ. Сѣмена хлопчатника: америк. отъ 12 до 15 к.,

туземнаго отъ 30 до 50 п. за пудъ. Въ періодъ хлопковой торговли курсъ бухарской теньги на базарахъ Самаркандскаго и Катта-курганскаго уѣздовъ имѣлъ немаловажное значеніе, хотя и слѣдуетъ отмѣтить, что въ 1896 году онъ былъ болѣе устойчивъ и выгоднѣе для теньги, чѣмъ въ предыдущемъ году, что видно изъ слѣдующаго сопоставленія.

	За 100 руб. кредитныхъ платили теньгами:
1895 г. съ 15 сент. по 15.е декаб.:	132 р. 20 к., 131 р., 129 р., 126 р. 40, 129 р. 80 139 р. 60 к, 133 р., 13? р., 130 р. 20 к.
1896 г. „ „	123 р. 20 к., 122 р. 60, 121 р., 121 р. 20 к., 121 р. 60, 121 р. 40, 121 р. 80. 122 р. 80 к.

Во всѣхъ почти случаяхъ купли-продажи расплата шла на бухарскую теньгу, для чего скупщики передъ каждымъ базарнымъ днемъ запасались у базарныхъ мѣнялъ необходимымъ количествомъ этой монеты. Присутствіе ее на указанныхъ двухъ рынкахъ объясняется исключительно недостаткомъ русской серебряной и мѣдной монеты и за этотъ недостатокъ платятся, конечно, главнымъ образомъ производители хлопка, такъ какъ, получая въ уплату за проданный хлопокъ теньгу, они теряютъ и на измѣнчивомъ курсѣ ея, и при уплатѣ податей въ казну, которая, не принимая теньгу, тѣмъ самымъ заставляетъ плательщика обращать ее въ русскія кредитныя деньги и терять на размѣнѣ отъ 3 до 5% въ пользу мѣнялъ. Въ Джизакскомъ и Ходжентскомъ уѣздѣ торговля велась исключительно на русскую валюту, потому что тамъ бухарская теньга почти не курсируетъ.

Скупали хлопокъ сырецъ торгово-промышленныя фирмы: Ярославской Большой Мануфактуры, Познанскаго, Миндера, Шлосберга и др. и перепродавцы- туземцы. Агенты по скупкѣ были русскіе приказчики, но болѣе—татары, мѣстные евреи и таджики.

Для очистки сырца въ 1896 году въ Самаркандской области было 20 хлопко очистительныхъ заводовъ, изъ которыхъ приводились въ движеніе: паромъ, 6, керосиновыми моторами 3, конной тягой 1 и водяными двигателями 10. Оборудованіе всѣхъ заводовъ составляли: 69 джиновъ съ 3.965 пилами, 3 гидравлическихъ и 17 ручныхъ винтовыхъ прессовъ. Изъ 69 джиновъ 17 съ 915 пилами по разнымъ причинамъ не работали. По мѣсту нахожденія заводы распредѣлялись: въ Самаркандскомъ уѣздѣ 8, въ Катта-курганскомъ—6, въ Ходжентскомъ—5 и въ Джизакскомъ—1. По національ-

ности владѣльцы заводовъ были: 11 туземцевъ магометанъ и евреевъ, 5 русскихъ и 3 русскихъ товарищества, 1 афганецъ. Принадлежащіе имъ заводы не представляютъ чего нибудь типичнаго, выработаннаго строительной техникой и нуждами самаго дѣла; большинство изъ нихъ не отличается ни раціональностью, ни прочностью. Строили ихъ сами владѣльцы и какъ умѣли, употребляя отъ 3 до 60 тысячъ рублей на каждый. Изъ нихъ только 3—6 заводовъ (Яросл. больш мануф., Миндера, Русскаго Товар. хлопков , Юговича и др.) построены прочно, солидно и соотвѣтственно требованіямъ техники дѣла; одинъ изъ нихъ даже освѣщается электричествомъ Размѣщеніе заводовъ въ отношеніи центровъ производства хлопчатника соблюдено съ выгодою лишь въ немногихъ случаяхъ, большинство-же заводовъ построено въ городахъ за много верстъ отъ районовъ хлопководства Это и неудобно и невыгодно, вызывая лишнюю затрату труда и времени на перевозку сырца, потерю его въ пути Къ другимъ важнымъ недостаткамъ здѣшнахъ заводовъ относятся: а) плохая вентиляція воздуха въ камерахъ съ джинами и въ камерахъ—пріемникахъ очищеннаго волокна, что прямо вредно отражается на здоровьи рабочихъ, такъ какъ во время работы мельчайшая пыль, отдѣляющаяся отъ хлопка, наполняетъ камеры и этой пылью дышутъ люди; б) несовершенство работы на ручныхъ винтовыхъ прессахъ въ смыслѣ малой продуктивности ихъ, тяжелой, крайне утомительной работы людей, замѣняющихъ здѣсь тягу пара и животныхъ, слабой и мѣшкотной прессовки кипъ. Все это крайне примитивно, грубо и до очевидности невыгодно. „Работаемъ,— говорятъ владѣльцы,—и на такихъ прессахъ не безъ выгоды, а на гидравлическіе не у всякаго средства найдутся; да и опасно затрачивать значительный капиталъ при существующей конкурренціи между заводами. Къ тому-же и наемная плата на трудъ здѣсь низкая"; в) работающіе на джинахъ люди не гарантированы отъ увѣчья, такъ какъ джины не имѣютъ никакихъ предохранителей и рабочему легко остаться безъ руки, какъ это и случалось уже; г) отсутствіе спеціалистовъ для управленія работой джиновъ отзывается весьма невыгодно на качествѣ волокна. Большинство заводчиковъ, никогда не видѣвшіе правильно поставленныхъ и хорошо дѣйствующихъ заводовъ этого рода, сами управляютъ ими и портятъ волокно, кто больше, кто меньше. Извѣстно, что для полученія болѣе или менѣе цѣль-

наго волокна барабанъ съ пилами въ джинѣ не долженъ вращаться скорѣе 240—280 разъ въ минуту Знаютъ это, по наслышкѣ, и наши заводчики, но или не умѣютъ урегулировать правильный ходъ машины, или изъ своекорыстнаго разсчета допускаютъ 300—400 оборотовъ барабана въ минуту и волокно у нихъ выходитъ рваное, путаное, годное лишь на низкопробныя мануфактурныя издѣлія Разсчетъ заключается въ томъ, что въ пору горячей скупки хлопка, каждый скупщикъ спѣшитъ доставкой сырца на заводъ, требуетъ скорой очистки и затѣмъ немедленно отправляетъ товаръ въ Европейскую Россію. Что-бы не потерять одного—другаго лишняго кліента и зашибить хорошую деньгу въ короткое время, заводчикъ никому изъ нихъ не отказываетъ въ срочной очисткѣ,—очищаетъ скоро, укупориваетъ и сдаетъ все, повидимому, въ исправности. Только на фабрикѣ обнаруживается, какова была очистка и что отъ нея получилось. Это великое зло, отражающееся невыгодно главнымъ образомъ на производителѣ хлопчатника. Между тѣмъ здѣшній хлопчатникъ-американскій и туземный отличается вообще хорошими качествами прядильнаго волокна, нисколько не хуже Кокандскаго, а тѣмъ болѣе—Ташкентскаго, и ведись дѣло исправно на заводахъ онъ не терялъ бы такъ въ цѣнѣ противъ хлопчатника указанныхъ мѣстностей. Производитель хлопчатника тутъ непричемъ,—виноватъ заводчикъ и кліентъ его Поправить дѣло, установить доброе реноме самаркандскому хлопку могутъ тѣ, кто въ немъ нуждается, для кого онъ скупается здѣсь; для этого нужно немного: посылать сюда для скупки сырца не невѣжественныхъ заприлавочныхъ приказчиковъ, а людей технически образованныхъ, понимающихъ толкъ въ волокнѣ, когда оно на корню, на базарѣ. на джинѣ, и умѣющаго купить товаръ на бойкомъ рыночномъ конкурсѣ, съ соблюденіемъ приличныхъ пріемовъ купли. Появленіе такихъ умѣлыхъ людей на нашихъ рынкахъ устранило-бы и другую язву въ этой торговлѣ—посредниковъ, участіе которыхъ уже потому не желательно, что получаемый ими гонораръ слишкомъ не соразмѣренъ затратѣ труда и ложится совершенно лишнимъ и большимъ накладнымъ расходомъ на товаръ.

Выходъ чистаго волокна на заводахъ опредѣлился для американскаго въ 11—13 фунтовъ и для туземнаго въ 9—11 фунтовъ изъ одного пуда сырца. Принимая выходъ въ среднемъ американскаго за 12 фун. и туземнаго за 10 фун. изъ

пуда, общее количество волокна, полученнаго изъ урожая 1896 года, должно было опредѣлиться въ цифрѣ: американскаго 158.129 п. и туземнаго 71.397 п. а всего 229.526 пудовъ на сумму 1.609.247 р., при средней цѣнѣ америк. 7 р 40 к. и туземн. 6 р. 15 к. на мѣстѣ.

Плата за очистку сырца и прессовку волокна на заводахъ не одинакова и колебалась въ предѣлахъ: очистка отъ 8 до 12 коп., прессовка и упаковка (съ матеріаломъ) отъ 25 до 35 коп. за пудъ волокна. Укупорочный матеріалъ—холстина и желѣзная проволока доставляются сюда съ фабрикъ и заводовъ Европ. Россіи.

Доставка хлопка обходилась: отъ Ходжента до Красноводска 95 к., до Москвы 1 р. 50 к. со страховкой, отъ Самарканда 1 р, —1 р 10 к. и отъ Катта-кур гана—95 к. 1 р. со страховкой. Перевозка хлопка отъ Ходжента до Самарканда совершалась на арбахъ, верблюдахъ и въ концѣ года на бессарабскихъ 4-хъ конныхъ фургонахъ, поднимающихъ клади до 150 пудовъ. Доставленный въ Самаркандъ хлопокъ сдавался для дальнѣйшей отправки по желѣзной дорогѣ конторамъ „Кавказъ и Меркурій", „Россійскаго Общества", „Массизъ", „Восточнаго Общества" и др.

Недостатокъ товарныхъ вагоновъ на Закаспійской желѣзной дорогѣ въ 1896 году чувствовался особенно сильно, вслѣдствіе обремененія этой дороги строительнымъ матеріаломъ для Самаркандъ-Андижанской жел. дороги. На ст. „Самаркандъ" частные склады завалены были хлопкомъ въ ожиданіи очереди отправки его*). Отмѣчаемъ это нежелательное явленіе, такъ какъ, несомнѣнно, своевременная и скорая доставка хлопка имѣетъ огромное значеніе въ торговлѣ и промышленности въ смыслѣ выгодъ отъ быстраго обращенія капитала и своевременнаго удовлетворенія спроса на волокно при той конкурренціи инностраннаго волокна, съ которымъ нашему среднеазіатскому хлопчатнику приходится серьезно считаться, несмотря на высокую ввозную пошлину.

Въ теченіе 1896 года по желѣзной дорогѣ отправлено было хлопковаго волокна урожаевъ 1895 и 1896 г.г.: изъ Ходжента 12.600 п., изъ Самарканда и Джизака 60.000 п., Катта кургана 96.687 п., всего—169.287 п., что составляетъ около 7% общаго вывоза хлопка изъ трехъ областей Туркестанскаго края.

*) Съ янв. 1897 г. жел. дор. принимала мѣры къ тому, чтобы устранить залежи хлопка.

II. Экономическое значеніе хлопководства въ сельскомъ хозяйствѣ Самаркандской области.

Пользуясь данными обзора хлопководства, находимъ необходимымъ подробнѣе остановиться на вопросѣ о настоящемъ и возможномъ будущемъ хлопководства въ Самаркандской области. Надеждъ на развитіе мѣстнаго хлопководства высказано было въ печати не мало, высказывались онѣ увѣреннымъ тономъ, исходившимъ какъ бы отъ людей, ближайше знакомыхъ съ мѣстнымъ сельскимъ хозяйствомъ, его нуждами и задачами. Предлагались различныя мѣры содѣйствія и къ улучшенію культуры американскаго хлопчатника, и къ распространенію его посѣвовъ. Но при всѣхъ этихъ благожелательныхъ предложеніяхъ никто, къ сожалѣнію, не коснулся самой существенной стороны въ этомъ избитомъ вопросѣ: вынесетъ-ли здѣшняя почва, при современномъ состояніи сельскаго хозяйства, преобладающую или, тѣмъ болѣе, исключительную культуру хлопчатника? Объ этой именно сторонѣ дѣла мы и поговоримъ, придерживаясь имѣющагося въ нашемъ распоряженіи фактическаго матеріала.

Что-бы составить болѣе или менѣе вѣрное представленіе о томъ, какое мѣсто занимаетъ культура хлопчатника въ средѣ другихъ продуктовъ мѣстнаго полеводства и уяснить, по возможности, почему размѣры хлопководства въ Самаркандской области не выходятъ изъ предѣла цифръ послѣдняго шестилѣтія, а также—можно-ли разсчитывать на сколько нибудь замѣтное расширеніе площади посѣва хлопчатника въ ближайшемъ будущемъ, при сохраненіи имѣющагося въ области количества поливныхъ земель, необходимо разсмотрѣть данныя о территоріальной величинѣ области въ связи съ количествомъ ирригаціонной земли, на которой только и возможно воздѣлываніе хлопчатника при наличной техникѣ здѣшняго полеводства.

Самаркандская область занимаетъ пространство приблизительно въ 66.487 кв. верстъ, изъ которыхъ приходится на уѣзды: Самаркандскій—17.060, Катта-курганскій—6.944, Джизакскій—30.968 и Ходжентскій—11.515. Обращая эти величины въ казенныя десятины и сопоставляя съ ними количество ирригаціонной земли и количество десятинъ подъ хлопчатникомъ въ 1896 году, получаются слѣдующія отношенія:

	Самарк. у.	К.-курган. у.	Джизак. у.	Ходжент. у.	Область.
	Д е с я т и н ъ.				
Территорія . .	1.774.240	722.176	3.220.672	1.197.560	6.914.648
Площ. ирригац. зем.	159.800	48.075	25.000	50.000	282.955*)
Площадь земли подъ хлопчатникомъ .	5.252	8.920	1.188	2.784	18.144
Въ процентахъ:					
а) ирригац. земли на территоріи . .	9.0%	6.6%	8.0%	4.2%	4.1%
б) хлопков. полей на территоріи .	0.3	1.2	0.04	0.23	0.27
в) тоже на ирриг. зем.	3.8	18.5	4.7	5.6	6.4

Данныя этой таблицы показываютъ, что до настоящаго времени только 4.1% территоріи области составляютъ искусственно орошаемое пространство ея и что изъ общаго количества ирригаціонныхъ земель лишь 6.4% утилизируется населеніемъ подъ культуру хлопчатника. Другія, имѣющіяся у насъ, свѣдѣнія о Самаркандской области объясняютъ такое положеніе мѣстнаго земледѣлія тѣмъ, что за исключеніемъ показаннаго количества ирригаціонныхъ земель, остальная огромная часть территоріи области представляетъ или горы, или песчаную степь (Кизылкумы въ Джизакскомъ уѣздѣ) или, наконецъ, мертвыя степи, изъ которыхъ Голодная или Мурзарабатская раскинулась на пространствѣ между г.г. Джизакомъ, Чиназомъ, Ходжентомъ и Ура-тюбе и степью Кизылкумы на сѣверо-западѣ; эти мѣстности, составляющія въ общемъ площадь около 96% всей территоріи области, пользуются исключительно атмосферною влагою, горными ручьями и колодцами, представляя въ большей части удобства для веденія значительнаго промышленнаго скотоводства и въ меньшей—для культуры яровыхъ хлѣбовъ—пшеницы, ячменя, льна и др. подъ дождь (такъ называемыя земли ляльми или богарныя). Изъ числа ирригаціонныхъ земель наибольшее количество ихъ занято воздѣлываніемъ различныхъ хлѣбныхъ, бобовыхъ, масличныхъ и кормовыхъ растеній, затѣмъ-садами, усадьбами, выгонами, ирригаціонной сѣтью, дорогами и проч.

Что-бы составить понятіе, въ какомъ отношеніи находятся

*) Въ статьѣ Г. Слуцкаго, на ст. 58 общее колич. ирр. земли опредѣлено въ 364.200 дес., по послѣднимъ-же свѣдѣніямъ таковой—282.955 десятинъ.

между собою указанныя статьи на поливной землѣ, воспользуемся данными одной изъ волостей Самаркандскаго уѣзда, нанесенной на планъ и законченной поземельно-податными работами. Челекская волость является въ этомъ случаѣ наиболѣе типичной какъ по интензивности въ ней полеводства, среднему землевладѣнію, удобствамъ искусственнаго орошенія и выгодному положенію своего базарнаго пункта, такъ и по наибольшей распространенности въ ней культуры хлопчатника. Въ общей границѣ своей волость эта заключаетъ всего 9.020 дес. 1.323 с. земли, изъ которыхъ удобныхъ, искусственно орошаемыхъ 7.913 д. 1.595 с или 87.7%; въ этомъ послѣднемъ количествѣ состоитъ: 624 д. 2.380 с или 7.9% подъ усадьбами, садами, виноградниками и огородами, 1.273 д. 10 с. или 16.1% подъ паромъ; остальное затѣмъ количество земли въ общей межѣ волости суть неудобныя для земледѣлія угодья, именно: 760 д. 730 с. подъ выгономъ и камышевыми зарослями и 346 д. 1.398 с. подъ дорогами, водами, оврагами, улицами, площадями, мечетями, рощами при нихъ и кладбищами.

Далѣе мы увидимъ, какое мѣсто занимаетъ хлопководство въ полеводствѣ Челекской волости и насколько сравнительно съ ней распространено воздѣлываніе хлопчатника въ другихъ мѣстностяхъ Самаркандскаго уѣзда. Въ послѣднемъ числится всего 32 волости, но изъ нихъ только въ 18 ти населеніе занимается производствомъ хлокчатника, въ остальныхъ-же 14-ти волостяхъ хлопчатникъ совершенно не воздѣлывается вслѣдствіе неблагопріятныхъ для него климатическихъ, почвенныхъ, топографическихъ и ирригаціонныхъ условій. Въ нижеслѣдующихъ 18-ти волостяхъ въ 1896 году подъ хлопчатникомъ находилось:

Въ Челекской	волости	1.038	дес.	или	13.1%	общ.	кол.	ир. з.
,, Яны-курганской	,,	677	,,	,,	9.2	—	—	
,, Дюрткульской	,,	617	,,	,,	9.4	—	—	
,, Ангарской	,,	538	,,	,,	5.9	—	—	
,, Даульской	,,	514	,,	,,	3.7	—	—	
,, Шахобской	,,	509	,,	,,	6.9	—	—	
,, Ишимъ-аксакской	,,	210	,,	,,	2.4	—	—	
,, Полванъ-арыкской	,,	182	,,	,,	6.0	—	—	
,, Джойдиванинской	,,	160	,,	,,	1.7	—	—	
,, Кабутской	,,	142	,,	,,	0.9	—	—	

Въ Хальваинской волости	120	дес.	или	1.1%	общ. кол.	ир. з.
,, Тюятартарской ,,	100	,,	,,	0.9	—	—
,, Дагбитской ,,	100	,,	,,	1.4	—	—
,, Ходжа-ахрарской ,,	90	,,	,,	8.8	—	—
,, Чашмаобской ,,	70	,,	,,	0.8	—	—
,, Сергалинской ,,	55	,,	,,	1.1	—	—
,, Хочамукурской ,,	40	,,	,,	3.0	—	—

Всего 5.252 десятины или 3.8% изъ 138.100 дес. ирригаціонной земли въ этихъ волостяхъ. Если-же изъ послѣдней цифры исключить земли, оставляемыя подъ паромъ (шудгаръ), каковыхъ числится здѣсь въ среднемъ приблизительно до 15%, то процентъ хлопковыхъ полей поднимется съ 3.8 до 4.5.

Отсюда видно, что хлопчатникъ въ Самаркандскомъ уѣздѣ не только не является преобладающимъ посѣвомъ, какъ бы можно было предполагатъ въ виду охватившаго всѣ почти мѣстности Туркестанскаго края увлеченія этой несомнѣнно выгодной промышленностью, но ему удѣляется весьма небольшое сравнительно мѣсто въ ряду другихъ сельско-хозяйственныхъ продуктовъ, хотя и менѣе цѣнныхъ. Наибольшаго развитія въ послѣднее десятилѣтіе хлопководство достигло въ 1892 году, когда подъ хлопчатникомъ обоихъ сортовъ было до 7.820 дес. или 6.6% общаго количества дѣйствительно обрабатывавшейся ирригаціонной земли.

Въ Джизакскомъ и Ходжентскомъ уѣздахъ площадь посѣва хлопчатника въ 1896 году была почти одинакова относительно ирригаціонныхъ земель,—въ первомъ она составляла 4.7%, во второмъ—5.6%; исключеніе даетъ Катта-курганской уѣздъ, гдѣ въ томъ-же году подъ хлопчатникъ отведено было до 18.5%. Здѣсь хлопководство достигло широкаго распространенія, вслѣдствіе болѣе выгодныхъ климатическихъ условій, обилія ирригаціонной воды и близости къ жел. дор. линіи, но главнымъ образомъ, какъ это мы замѣтили въ предыдущей статьѣ, тѣмъ обстоятельствомъ, что на этомъ уѣздѣ случайно сосредоточилось, съ первыхъ-же дней культуры американскаго хлопчатника, вниманіе крупныхъ капиталистовъ-скупщиковъ, въ немъ ранѣе началось дѣйствіе буначной системы. Въ силу такого, отчасти искусственнаго развитія, хлопководство здѣсь не ограничивается уже полями, прежде занятыми туземнымъ хлопчатникомъ и хлѣбами, но начинаетъ

утилизировать огородныя земли, т. е. употреблять послѣднiе рессурсы земледѣлiя.

Допуская, что распространенiе хлопчатника въ этомъ уѣздѣ не остановится на указанномъ процентѣ и дойдетъ, быть можетъ въ скоромъ времени, до 20-25%—максимума, достигнутаго хлопководствомъ въ Ферганской области, гдѣ оно пользуется еще лучшими природными условiями, мы не имѣемъ основанiя предвидѣть возможность такого же широкаго развитiя хлопководства въ остальныхъ трехъ уѣздахъ области. Противъ этого являются на лицо существенно важныя причины, изъ которыхъ недостатокъ удобренiя—общая для 3-хъ уѣздовъ, недостатокъ ирригацiонныхъ водъ—для Джизакскаго и Ходжентскаго уѣздовъ и, наконецъ, *рисоводство*—для Самаркандскаго уѣзда. Объ этомъ уѣздѣ, какъ болѣе знакомъ намъ, мы и будемъ говорить.

Здѣшняя почва—лессъ или желтоземъ, какъ ни плодородна сама по себѣ, но при установившемся здѣсь съ древнихъ временъ, вслѣдствiе крайняго малоземелья, интензивномъ полевомъ хозяйствѣ нуждается въ удобренiи, а послѣднимъ мѣстныя сельскiя хозяйства весьма бѣдны; бѣдность эта объясняется почти полнымъ отсутствiемъ на территорiи ирригацiонныхъ земель подножныхъ кормовъ, а въ окружающихъ эти земли степяхъ—сѣнокосныхъ угодiй, почему населенiе принуждено ограничивать потребность въ скотѣ до минимума. Близко стоящимъ къ мѣстному сельскому хозяйству извѣстно, что только немногiе изъ здѣшнихъ хозяевъ въ состоянiи прокормить своимъ кормомъ даже три четыре головы крупнаго скота въ теченiе зимы, большинство-же, по окончанiи осенью полевыхъ работъ, старается сбыть лишнюю скотину, а предъ наступленiемъ весеннихъ работъ прикупаетъ недостающую на сторонѣ. Къ такой принудительной экономiи ведутъ сельскаго хозяина исключительно неблагопрiятныя природныя условiя для содержанiя рабочаго и домашняго скота, даже въ мѣрѣ дѣйствительной хозяйственной необходимости. Насколько великъ, вслѣдствiе этого, недостатокъ въ удобренiи, можно судить по даннымъ нѣсколькихъ волостей, изслѣдованныхъ въ недавнее время при производствѣ поземельно-податныхъ работъ въ уѣздѣ. Для хорошаго удобренiя одной десятины пашни требуется 2-3-хъ лѣтняго перепрѣвшаго навоза отъ 1.200 до 1.600 пудовъ. Для полученiя такого количества навоза мѣст-

ные хозяева считаютъ необходимымъ содержать въ хозяйствѣ не менѣе 5-6 головъ крупнаго скота, содержа таковой въ хлѣвахъ ночами въ теченіи 8-ми мѣсяцевъ, а въ остальные 4 мѣсяца—круглые сутки. Дюртку́льская волостъ, примыкая на большомъ протяженіи своей границы къ степнымъ пространствамъ и имѣя въ границахъ своихъ значительныя площади болотистыхъ выгоновъ, находится въ отношеніи скотоводства въ болѣе благопріятныхъ условіяхъ, чѣмъ другія хлопководственныя волости уѣзда, и, тѣмъ не менѣе, обширныя пастбища ея, не обладая ни обиліемъ, ни доброкачественностью растительности, ни продолжительностью подножныхъ кормовъ, не даютъ возможности населенію содержать скота не только лишняго, гулеваго, но и въ мѣрѣ хозяйственной необходимости. Въ годъ изслѣдованія этой волости, населеніе ея содержало всего только 3.412 головъ крупнаго и 2.274 головы мелкаго скота. Принимая мелкій скотъ, по количеству доставляемаго имъ навоза, какъ 5 за 1 крупн. скотину, получится всего 3.595 гол. крупнаго скота, между тѣмъ обсѣменяемая ежегодно площадь ирригаціонной земли равняется здѣсь 3.974 дес. 1.665 с.; слѣдовательно, при установленномъ въ другихъ мѣстностяхъ края срокѣ удобренія земли—одинъ разъ въ три года, обсѣменяемая площадь въ Дюртку́льской волости можетъ быть удобрена сполна только *одинъ разъ въ шесть лѣтъ,* что, несомнѣнно, крайне недостаточно для искони выпаханной земли, производящей такіе продукты, какъ джугара, хлопчатникъ, люцерна и др., требующіе сильной земли. Далѣе, изслѣдованіе указываетъ, что вслѣдствіе недостатка въ рабочемъ скотѣ, всѣ поля, исключая плантацій хлопчатника и джугары (сорго), получаютъ дурную обработку, что, способствуя произрастанію на нихъ сорныхъ травъ и перероду хлѣбовъ, съ каждымъ годомъ понижаетъ качество и количество урожаевъ хлѣбныхъ продуктовъ. Присутствіе въ зерновыхъ хлѣбахъ этой волости большого количества зеренъ дикихъ злаковъ, а еще болѣе того мелкое и тощее зерно озимой поливной пшеницы, котораго въ одномъ фунтѣ мы нашли 16.800 противъ 10.000, даваемыхъ озимой пшеницей нашихъ черноземныхъ губерній Европейской Россіи*), является несомнѣннымъ свидѣтельствомъ плохихъ средствъ и техники мѣстнаго земледѣлія. Изслѣдованіе въ Даг-

*) См. Справ. Кн. Самарк. обл. 1894 г., отд. III, стр. 55 и 56.

битской волости констатируетъ тотъ-же печальный фактъ. Въ этой волости только болѣе достаточные хозяева засѣваютъ свои земли ежегодно съ плодосмѣномъ; менѣе-же состоятельные принуждены значительную часть пашенъ—до 25% оставлять подъ паромъ исключительно по недостатку скота и удобренія. Здѣсь на одну десятину воздѣлываемыхъ полей въ 1893 году приходилось въ среднемъ 0.6 головъ крупнаго скота. Въ Ишимъ-аксакской волости на одну десятину пашни было почти такое-же количество скота. Наконецъ, въ Челекской волости, гдѣ наиболѣе развито хлопководство, крупнаго скота приходилось немного бомѣе 0.9 гол. на воздѣлываемую ежегодно десятину земли. Присутствіе въ хлѣбахъ Дагбитской, Ишимъ-аксакской и Челекской волостей значительнаго количества дикихъ злаковъ и суржи*), которой найдено нами въ озимой пшеницѣ отъ 10 до 50%, и разныхъ горошковъ, указываетъ также на большую запущенность и одичаніе культурныхъ полей.

Эта краткая характеристика здѣшняго земледѣлія, имѣющая одинаковое значеніе и для другихъ мѣстностей Самаркандскаго уѣзда, можетъ служить удовлетворительнымъ отвѣтомъ на вопросъ: почему земледѣльцы 18-ти волостей этого, густо населеннаго уѣзда, пользуясь всѣми, повидимому, благопріятными условіями для воздѣлыванія хлопчатника въ широкихъ размѣрахъ, таможенной пошлиной въ два слишкомъ рубля на ввозимый въ Имперію иностранный хлопокъ, спросомъ со стороны русской мануфактуры, превышающимъ во много разъ предложеніе и, наконецъ, удобствами сбыта хлопка въ центры нашей обработывающей промышленности,—ограничиваютъ культуру хлопчатника площадью отъ 3 до 7% всѣхъ воздѣлываемыхъ, искусственно орошаемыхъ земель. Этотъ-же отвѣтъ долженъ разсѣять и то странное, Богъ вѣсть на чемъ основанное мнѣніе, будто-бы хлопчатникъ, добывая свои жизненные соки для образованія волокна и масла, *главнымъ обра-*

*) Вопросъ о распространеніи суржи въ здѣшнемъ озимомъ полѣ представляетъ большой практическій интересъ. Первоначально ее никто не высѣвалъ и она, какъ дикій злакъ Средней Азіи, распространилась самосѣвомъ; причемъ, попадая на поливную, вспаханную землю, улучшается въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ, напримѣръ въ Тюнтартарской волости, до степени хорошаго хлѣба. Наблюденія показываютъ, что запущенныя и, вообще, обезсиленныя почвы какъ нельзя болѣе благопріятствуютъ распространенію этого злака; напротивъ, на поляхъ хорошо удобряемыхъ и обработываемыхъ, суржа встрѣчается въ пшеницѣ какъ рѣдкое исключеніе. Поэтому сила распространенія суржи обратно пропорціональна силѣ пашни. Суржа, слѣдовательно, является вѣрнымъ показателемъ качествъ пашни и состоянія даннаго хозяйства.

зомъ изъ воздуха, не истощаетъ плодородія почвы и можетъ быть воздѣлываемъ безсмѣнно, безъ особенной поддержки пашни удобреніемъ. Мы видѣли, однако, что не только хлопчатникъ, но и всѣ прочіе, менѣе требовательные на почву, продукты мѣстнаго полеводства нуждаются ежегодно и въ удобреніи, и въ плодосмѣнѣ. Истощеніе почвы при культурѣ хлопчатника происходитъ не только потому, что хлопчатникъ-растеніе масличное, сѣмена котораго даютъ до 50% масла, но и потому въ особенности, что почва, отдавая этому растенію все изъ своихъ производительныхъ силъ, въ обмѣнъ потраченнаго не получаетъ ничего, такъ какъ оно утилизируется сполна, какъ говорится-,,отъ корешка до маковки“: волокно—на фабрики, сѣмена—на масло, посѣвъ. въ кормъ скоту и на топливо, сухія стебли съ корнями—также на топливо При такой, истинно хищнической культурѣ, истощеніе почвы происходитъ, несомнѣнно, скорѣе и значительнѣе, чѣмъ при воздѣлываніи хлѣбовъ съ плодосмѣномъ, и потому, что-бы выдерживать исключительно культуру хлопчатника, почва подъ нимъ должна получать сильное удобреніе, не менѣе того, что получаютъ огородныя земли. Личныя наблюденія въ теченіи ряда лѣтъ показываютъ намъ, что хлопчатникъ даетъ хорошіе урожаи качествомъ и количествомъ волокна прежде всего на огородныхъ почвахъ, средніе—на поляхъ ежегодно удобряемыхъ навозомъ, или при посѣвѣ хлопчатника по рису, и низкіе—на поляхъ мало удобренныхъ и плохо обработанныхъ. Каждый легко можетъ провѣрить это показаніе, проѣхавъ по хлопковымъ полямъ любой изъ 18-ти хлопководственныхъ волостей Самаркандскаго уѣзда: два-три, рядомъ лежащія поля, одновременно засѣянныя и одинаково пользующіяся водой, представляютъ рѣзкую разницу въ состояніи растеній хлопчатника, и мѣстный земледѣлецъ объяснитъ это коротко и ясно: гдѣ больше навоза—тамъ лучше растенія, гдѣ меньше—тамъ хуже. Вмѣстѣ съ тѣмъ, нельзя будетъ не обратить вниманіе, даже при поверхностномъ взглядѣ на дѣло, что въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ хлопчатникъ является преобладающимъ растеніемъ, другія культуры представляютъ жалкое состояніе, пасынковъ хозяйства, и это потому, что хлопководы, удѣляя всѣ средства и все свое вниманіе хлопчатнику, остальные продукты воздѣлываютъ уже кое-какъ, спустя рукава. Это дѣлаютъ большинство тѣхъ хлопководовъ, которые берутъ денежныя ссуды подъ хлопокъ, которые довели свою задолжен-

ность до крупной, неоплатной для одного года, суммы и принуждены, волей-неволей, сѣять хлопчатникъ. Такіе хлопководы при плохомъ урожаѣ хлѣба еще сводятъ канцы съ концами; но разъ не уродится у нихъ хлопчатникъ, долговая петля еще болѣе затягивается на ихъ шеѣ. Если присмотрѣться ближе, мы увидимъ, что несмотря на такое заботливое отношеніе къ культурѣ хлопчатника, такіе подневольные хлопководы не богатѣютъ, а живутъ даже бѣднѣе тѣхъ земледѣльцевъ, которые не берутъ ссуды и не обращаютъ свои поля преимущественно въ хлопковыя плантаціи.

Итакъ, отсутствіе степныхъ пастбищъ вблизи районовъ хлопководства и недостатокъ культурныхъ кормовъ представляютъ главныя и неустранимыя причины противъ болѣе широкаго распространенія хлопчатника въ Самаркандскомъ уѣздѣ. Никакія искусственныя мѣры со стороны правительства и частныхъ промышленниковъ не въ состояніи будутъ устранить этихъ причинъ, обусловливаемыхъ естественными, неблагопріятными хлопководству, условіями данной мѣстности. Человѣкъ съ его знаніями тутъ безсиленъ. Зная даже о существованіи искусственныхъ продуктовъ удобренія, замѣняющихъ навозное, онъ не можетъ воспользоваться и ими, не обладая для этого оборотнымъ капиталомъ; наконецъ, и обладая имъ, пріобрѣтеніе на сторонѣ искусственнаго удобренія обходилось-бы слишкомъ дорого и, пожалуй, не окупало-бы производства хлопчатника. Съ другой стороны, снабженіе хлопководовъ дешевымъ кредитомъ хотя и будетъ мѣрой несомнѣнно полезной, освобождая ихъ отъ обременительнаго и невыгоднаго кредита у частныхъ промышленниковъ подъ будущій урожай хлопчатника, но въ такомъ лишь случаѣ, когда дешевый кредитъ будетъ служить исключительно для поддержки хлопководства въ существующихъ размѣрахъ его. Напротивъ, выдача дешевыхъ ссудъ въ размѣрахъ, превышающихъ дѣйствительную кредитоспособность мелкаго хлопковода, принесетъ ему одинъ только вредъ, поощряя его развивать хлопководство непремѣнно на счетъ другихъ посѣвовъ. Поэтому, будущему учрежденію по снабженію населенія дешевымъ, общедоступнымъ кредитомъ необходимо основательно изслѣдовать состояніе мѣстнаго сельскаго хозяйства и затѣмъ размѣръ ссуды въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ опредѣлять не только по количеству имѣющейся у хлопковода земли, но, главнымъ обра-

зомъ, по количеству головъ скота, которое хлопководъ имѣетъ или въ состояніи содержать на своемъ кормѣ для полученія тяги и навоза.

Обратимся къ рисоводству, съ которымъ хлопководству приходится серьезно считаться. Рисовое хозяйство въ Самаркандскомъ уѣздѣ развито довольно обширно и болѣе, чѣмъ въ Катта-курганскомъ и Ходжентскомъ уѣздахъ въ сложности (въ Джизакскомъ уѣздѣ рисъ не воздѣлывается, по недостатку воды). Рисъ является здѣсь не только однимъ изъ важнѣйшихъ ингридіентовъ пищи, но и *непремѣннымъ условіемъ* болѣе или менѣе выгоднаго полеводства для многихъ мѣстностей уѣзда, составляя въ тоже время одну изъ солидныхъ, по количеству и цѣнности, статей отпуска въ Европейскую Россію и Бухару*). Воздѣлывается онъ главнымъ образомъ на самыхъ низкихъ, заболоченныхъ обиліемъ водъ р. Зеравшана, мѣстахъ, на которыхъ, при исключеніи риса изъ сѣвооборота, культура другихъ продуктовъ признается или невыгодной или совершенно невозможной. Въ 1891 году особая коммисія подъ предсѣдательствомъ Военнаго Губернатора, Графа Н. Я. Ростовцова, работавшая по вопросу объ ограниченіи посѣвовъ риса въ видахъ гигіеническихъ и сбереженія ирригаціонной воды, по туземнымъ источникамъ опредѣлила общую площадь подъ рисомъ приблизительно въ 36.000 десятинъ. Цифра эта, (какъ увидимъ ниже) далеко ниже дѣйствительной и къ тому-же относится только къ 14-ти волостямъ, изъ которыхъ въ 2-хъ хлопчатникъ не воздѣлывается; поэтому, для уясненія вопроса, какое мѣсто занимаетъ рисъ въ мѣстномъ полеводствѣ, воспользуемся безусловно точными цифрами по семи хлопководственнымъ волостямъ, законченнымъ съемкой на планы и поземельно-податными работами, и выразимъ это въ слѣдующей таблицѣ.

ВОЛОСТИ.	Количество десят. земли, обсѣменяемой ежегодно.	Въ томъ числѣ:			
		Подъ рисомъ.		Подъ хлопчатникомъ.	
		Десятинъ	%	Десятинъ.	%
Кабутская	12.155	5.024	41.3	142	1.2
Хальваинская . . .	9.745	4.653	47.7	120	1.2

*) Въ 1891 году вывезено 657.635 п., 92 г.—485.263 п., 93 г.—783.615 п., 94 г.—478.954 п., 95 г.—690.193 п., 96 г.—597.961 п. Свѣдѣнія Закасп. ж. дор.

Ишимъ-аксакская . .	6.327	3.238	51.2	210	3.2
Дагбитская	5.144	1.859	36.1	100	3.2
Сергалинская, . . .	4.512	1.635	36.2	55	1.2
Яны-курганская . . .	5.586	410	7.2	677	12.1
Челекская	6.016	320	5.3	1038	17.2
	49.485	17.139	34.6	2.342	4.7

Данныя эти показываютъ, что культура риса по общему итогу семи волостей въ *восемь* разъ распространена болѣе культуры хлопчатника, въ частности же по первымъ пяти волостямъ она занимаетъ преобладающее мѣсто. Такое-же приблизительно положеніе занимаетъ рисъ и въ другихъ 12-ти волостяхъ съ рисовымъ хозяйствомъ, изъ которыхъ въ Шахобской, Даульской, Палванъ-арыкской, Джойдиванинской и Каракалпакской также воздѣлывается хлопчатникъ. Такая выдающаяся распространенность культуры риса объясняется, помимо выгодности сбыта его въ Бухару и Европейскую Россію, еще однимъ важнымъ условіемъ, дающимъ этой культурѣ предпочтеніе передъ всѣми другими продуктами полеводства, не исключая и хлопчатника, а именно: для посѣва риса не только не требуется вовсе навознаго удобренія (его высѣваютъ по зеленому запаханному удобренію), что чрезвычайно важно при крайнемъ недостаткѣ въ навозѣ,—но, мало того, воздѣлываніе этого продукта является въ здѣшней мѣстности единственнымъ раціональнымъ *средствомъ возстановленія плодородія тощихъ почвъ и уничтоженія на нихъ сорныхъ растеній*, чего невозможно было-бы достичь другими средствами населенія. На эту полезную сторону культуры риса до сихъ поръ еще недостаточно обращалось вниманіе нашихъ изслѣдователей, а между тѣмъ отмѣченный фактъ представляетъ большой практическій и научный интересъ. На нѣкоторыхъ низкихъ, заболоченныхъ поляхъ, составляющихъ въ Самаркандскомъ уѣздѣ большинство рисовыхъ плантацій, въ особенности на островѣ Міанкалѣ, рисъ воздѣлывается немедленно по запаханной зелени, безсмѣнно въ теченіи многихъ десятковъ лѣтъ; таковы, напримѣръ, нѣкоторыя мѣстности въ Дагбитской, Шахобской, Ишимъ-аксакской, Даульской и Ангарской волостяхъ; тогда какъ на другихъ поляхъ, стоящихъ въ лучшихъ условіяхъ, рисъ входитъ въ сѣвооборотъ, причемъ на его мѣсто разъ въ четыре года сѣются, безъ всякаго уже удобренія—пшеница,

джугара, хлопчатникъ и проч., такъ называемые сухіе посѣвы. Но такъ какъ культура риса сопряжена съ сильнымъ и неизбѣжнымъ заболочиваніемъ сосѣднихъ нерисовыхъ полей, то практика мѣстнаго хозяйства уже съ давняго времени привела земледѣльцевъ данной мѣстности къ добровольному соглашенію, въ силу котораго полевыя угодья, принадлежащія всѣмъ, входящимъ въ извѣстную общину хозяевамъ, черезъ каждые три года разбиваются на два клина—одинъ исключительно подъ рисъ. другой, болѣе возвышенный—подъ сухіе посѣвы, причемъ каждый хозяинъ самостоятельно обработываетъ доставшіеся ему участки земли въ мокромъ и сухомъ полѣ. Эта необыкновенно разумная мѣра, освященная вѣками, является единственно полезною для поддержанія на извѣстной высотѣ плодородія почвы и благосостоянія населенія. Тамъ же, гдѣ по недостатку ирригаціонной воды или въ силу административнаго воспрещенія, рисъ не производится, поля въ сильной степени выпаханы, и для того, чтобы съ нихъ получать какой либо урожай, земледѣльцу приходится затрачивать громадный, чисто египетскій трудъ для обработки почвы, трудъ, о которомъ въ Европейской Россіи и понятія не имѣютъ, а именно: при недостаткѣ или слабосиліи рабочаго скота (быковъ обыкновенно), земледѣлецъ производитъ разъ въ три года сплошную перекопку пашни мотыгой (кетменемъ) на глубину до 7 вершковъ, а если такая работа ему не подъ силу, то удобряетъ малоплодную почву новиной, возя ее въ тачкѣ съ кургановъ, иногда на большое разстояніе, въ количествѣ до пяти пудовъ на одну квадр. саж. поля или до 12 000 пудовъ на одну казенную десятину.

Наконецъ, обращаясь къ сравнительной оцѣнкѣ производства хлопчатника и риса, мы увидимъ слѣдующее. По изслѣдованію въ Дюртькульской волости, воздѣлываніе американскаго хлопчатника обходилось тамъ въ 1893 году до 53 р. 70 к. на одной казен. десятинѣ, средній урожай его не превосходилъ 65 п.*), средняя цѣна за пудъ сырца была 1 р. 88 к., причемъ валовой доходъ равнялся 122 р. 20 к. и чистый—68 р. 50 к. По даннымъ того-же изслѣдованія, а также по показаніямъ уѣздной администраціи, воздѣлываніе риса обходится отъ 32 до 40 р., въ среднемъ—36 р. на десятинѣ, уро-

---

*) Смотря по степени удобренія и обработки почвы, урожай въ другихъ мѣстностяхъ уѣзда простирался отъ 30 до 120 пудовъ.

жай же, сильно колеблющійся въ зависимости отъ качествъ почвы и *воды**), достигаетъ отъ 80 до 250 п.**). Принимая средній въ 120 п. зерна и 400 п. соломы, цѣну зерна въ 69 к. и соломы въ 5 к. за пудъ, доходъ опредѣляется: валовой въ 102 р. 80 к. и чистый въ 66 р. 80 к. Разница въ пользу хлопчатника 1 р. 80 к. Допуская, что въ этомъ примѣрѣ чистый доходъ отъ хлопчатника пониженъ противъ дѣйствительнаго, по соображеніямъ податнаго дѣла, и принимая на вѣру выводъ чистаго дохода, опредѣленный въ предшествующей статьѣ г. Слуцкимъ, въ 192 р. 37 к., при среднемъ сборѣ въ 100 п. и наивысшей цѣнѣ въ 2 р. 50 к. за пудъ на Самаркандскомъ рынкѣ, въ 1895 году, мы должны въ такомъ случаѣ сопоставить и повышенную доходность отъ риса. Въ этомъ году наивысшая цѣна неочищеннаго риса (шалы) была на здѣшнемъ рынкѣ—1 р. за пудъ и рисовая солома 20 к.; слѣдовательно, при урожаѣ зерна въ среднемъ 120 п. и соломы—400 п., валовой доходъ былъ равенъ 200 р., а чистый 164 р. Разница въ пользу хлопчатника 28 р. 37 к.

Такая разница могла-бы представиться весьма ощутельной при многоземельѣ и, вообще, въ крупномъ хозяйствѣ, но здѣсь, гдѣ средній размѣръ землевладѣнія не превышаетъ 1-2 десятинъ на хозяйство, при отводѣ подъ хлопчатникъ даже 25% пашни, хозяинъ не можетъ соблазниться увеличеніемъ прибыли въ 7-14 руб., такъ какъ на эту сумму онъ не въ состояніи былъ-бы прокормить свой рабочій скотъ покупнымъ кормомъ; между тѣмъ, при рисѣ, онъ хотя выручитъ и менѣе дохода, но рабочій скотъ будетъ вполнѣ обезпеченъ у него своимъ кормомъ, а значительный излишекъ его продастъ на самаркандскомъ рынкѣ, гдѣ цѣна рисовой соломы въ зиму 189⁶/₇ г.г. поднималась до 35-40 к. за пудъ вслѣдствіе усилившагося спроса на нее со стороны транспортеровъ между Самаркандомъ и Джизакомъ.

Утверждая, что хлопчатникъ долженъ, рано или поздно,

---

*) Качество воды имѣетъ въ рисовомъ хозяйствѣ выдающееся значеніе: вода холодная, непосредственно взятая изъ рѣки, съ большимъ содержаніемъ песку, цѣнится во много разъ ниже воды, прошедшей по отводнымъ каналамъ далѣе отъ рѣки, отмученной и согрѣтой, содержащей лишь лессовую муть. Поэтому въ Дагбитской волости, одной изъ самыхъ богатыхъ водой, десятина рисоваго поля стоитъ 25-60 р., а въ Даульской волости цѣна не опускается ниже 300 и восходитъ до 800 р.

**) Въ Дагбитской 80-228 п., въ Ишимъ-акс. 89-150, въ Даульской 200-250 п.

вытѣснить культуру хлѣбовъ, основываясь только на томъ, что хлопководство неизмѣримо выгоднѣе хлѣбопашества и что мѣстныя климатическія условія вполнѣ благопріятствуютъ культурѣ хлопчатника, забываютъ при этомъ то весьма существенное условіе, что при замѣнѣ хлѣбовъ и др. мѣстныхъ растеній хлопчатникомъ *нечѣмъ будетъ кормить рабочій скотъ.* Эсли населеніе найдетъ въ хлопководствѣ достаточные рессурсы на покупку привознаго хлѣба, то этихъ рессурсовъ не досталобы на покупку привознаго корма для скота, неговоря уже о томъ, что замѣна здѣшнихъ кормовъ была-бы и не безвредна для мѣстнаго скота. Замѣнить мѣстный скотъ иноземнымъ нельзя по той причинѣ, что послѣдній безъ постепенной, станціонной акклиматизаціи, не могъ-бы вынести здѣшнихъ климата и корма. Замѣнить вообще-же рабочій скотъ паровой силой еще менѣе возможно, такъ какъ туземному землевладѣльцу были-бы и не по средствамъ паровые двигатели, и неудобны въ его мелкомъ ирригаціонномъ хозяйствѣ*).

Полной замѣны хлѣбовъ хлопчатникомъ не можетъ быть и съ природой, съ естественными условіями данной мѣстности, человѣку необходимо серьезно считаться. Смотрѣть ему на свою пашню какъ на фабрику, на которой, по требованію рынка, можно специализировать производство того или другаго промышленнаго растенія, было-бы грубой и непростительной ошибкой зарвавшагося корыстолюбца. Такая ошибка—фактъ для Ферганы и тамъ уже начинаютъ ее сознавать, въ особенности въ тѣхъ мѣстностяхъ области, гдѣ хлопчатникъ, измѣнивъ коренным образомъ мѣстную систему полеводства, занялъ отъ $^1/_5$ до $^1/_2$ всѣхъ культурныхъ земель.

Болѣе широкаго развитія хлопководства въ Самаркандской области возможно ожидать исключительно при условіи расширенія площади ирригаціонныхъ земель, что должно произойти въ недалекомъ будущемъ. Сотни тысятъ десятинъ мертвой, втунѣ лежащей нынѣ земли въ Голодной степи, въ предѣлахъ Джизакскаго и Ходжентскаго уѣздовъ, по правому и

*) Условія равномѣрнаго и скораго орошенія требуютъ, чтобы пашни раздѣланы были на мелкія дѣлянки (палы), величиной отъ $^1/_{16}$ до $^1/_{24}$ десятины, и что бы дѣлянки располагались террасообразно, отдѣляясь одна отъ другой землянымъ валикомъ для задержанія напущенной на поле воды. На такихъ мелкихъ дѣлянкахъ съ валиками работа европейскими плугами, а тѣмъ болѣе паровыми, была-бы немыслима. Какъ показалъ опытъ на плантаціи г. Мейеркорта, европейскіе земледѣльческія орудія, даже при воловье тягѣ, оказались крайне неудобными въ работѣ на здѣшнемъ туземномъ полѣ.

лѣвому берегамъ р. Сыръ дарьи, представляютъ удобное пространство для искусственнаго обводненія изъ названной рѣки. Произведенныя въ 1893-1896 г.г. нивеллировочныя работы и гидротехническія изслѣдованія опредѣляютъ въ этой мѣстности, нѣкогда культурной, площадь вполнѣ годной для орошенія и воздѣлыванія земли въ 600.000 десятинъ. Задача оживленія такой громадной территоріи въ короткое время, конечно, недостижима, почему на первомъ планѣ поставлены обводнительныя работы въ ближайшихъ къ рѣкѣ мѣстахъ, причемъ на правомъ берегу ея предполагается оросить до 10.000 и на лѣвомъ—до 50.000 десятинъ. Смѣта на эту работу, исчисленная въ суммѣ до 2.200.000 р., одобрена г. Туркестанскимъ Генералъ-Губернаторомъ и уже отправлена въ Министерство Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ. Съ удачнымъ осуществленіемъ задачи орошенія Голодной степи въ размѣрѣ 60.000 десятинъ и при условіи отвода подъ хлопчатникъ 25% этого количества земли, есть полное основаніе разсчитывать, что на этой, много вѣковъ отдыхавшей землѣ, средній урожай американскаго хлопчатника, по крайней мѣрѣ въ первое десятилѣтіе, будетъ не ниже 100-120 пудовъ на десятинѣ, причемъ общій сборъ сырца достигнетъ 1.500.000-1.800.000 п., а выходъ чистаго волокна опредѣлится въ 460.000-540.000 п. на сумму отъ 3 до 3½ милліоновъ рублей. Если къ этому количеству волокна прибавить до 4 мил. пудовъ его, экспортируемыхъ въ настоящее время изъ всѣхъ владѣній Средней Азіи въ Европейскую Россію, то русская обрабатывающая промышленность можетъ считать себя почти обезпеченной своимъ волокномъ и ежегодно оставлять внутри страны свыше 70.000.000 рублей. Слѣдовательно, предложенная задача орошенія части Голодной степи является мѣропріятіемъ высокой политико-экономической важности, и потому надо пожелать возможно скорѣйшаго и наиболѣе удачнаго осуществленія ее.

ХЛОПКО-ОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ ЗАВОДЫ.

И. М. Слуцкаго.

Хлопко-очистительныя операціи въ Самаркандской области въ настоящее время слѣдуетъ считать въ переходномъ состояніи. Дѣло въ томъ, что къ постройкѣ заводовъ съ самаго начала было приступлено безъ достаточной технической подготовки и безъ знакомства съ существующими усовершенствованными типами подобныхъ заводовъ въ Америкѣ и другихъ хлопко-производительныхъ странахъ. Кромѣ того, Самаркандская область требовала при сооруженіи заводовъ примѣненія къ климатическихъ условіямъ, строительному матеріалу и другимъ мѣстнымъ условіямъ. Вслѣдствіе этихъ причинъ, недостаточно изученныхъ предпринимателями, постройка большинства существующихъ здѣсь заводовъ производилась ощупью, по собственнымъ соображеніямъ и догадкамъ лицъ, неподготовленныхъ спеціально, и потому въ Самаркандской области нельзя встрѣтить и двухъ заводовъ (изъ числа 20-ти) одинаковаго типа. Притомъ, въ началѣ построенные, заводы отличаются своей сложностью, многоэтажностью, дороговизной сооруженій, неудобствами производства хлопко-очистительныхъ манипуляцій, крупными недостатками, отражающимися на качествѣ выпускаемаго волокна, большой опастностью для рабочихъ и отъ огня, удорожаніемъ стоимости очистки, вслѣдствіе непроизводительной затраты рабочихъ силъ. Съ теченіемъ времени, позже сооружаемые заводы принимали все болѣе удобный и упрощенный типъ и въ настоящее время выработалась довольно раціональная система сооруженія ихъ, хотя въ этомъ направленіи остается желать еще очень многаго.

Двигательная сила примѣняется самая разнообразная—

заводы приводятся въ дѣйствіе водой, лошадьми, быками, паромъ и керосино-моторами. Сущность переработки хлопка сырца заключается въ отдѣленіи волокна отъ сѣмянъ и въ придачѣ волокну прессованіемъ достаточно удобной формы для транспортированія. Отдѣленіе волокна производится на особыхъ джинахъ, состоящихъ изъ трехъ существенныхъ частей (fig. I): с-питателя, b-джина и a-конденсера. Сырецъ хлопокъ поступаетъ (fig. II) черезъ воронку d въ питатель на безконечный ремень e, вращающійся на трехъ деревянныхъ валахъ g и усѣянный иглами для удержанія сырца на деревянныхъ прокладкахъ ремня. Крылья вала f отбиваютъ излишекъ сырца обратно. Разрыхленный валомъ h съ шипами сырецъ падаетъ въ джинную камеру j, на колосники x, гдѣ захватывается зубцами, слегка выступающихъ пилъ k, и здѣсь происходитъ отдѣленіе волокна, уносимаго зубцами пилъ за колосники, а сѣмена, не проходящія въ узкія отверстія между колосниками, вываливаются черезъ отверстіе t въ канаву, расположенную подъ уровнемъ пола. Волокно-же съ пилъ срывается щетиной вала m и черезъ проходъ n передается въ конденсеръ, гдѣ вентиляторъ o съ силой бросаетъ его между деревяннымъ валомъ q и сѣтчатымъ барабаномъ p, и при этомъ соръ, находящійся въ волокнѣ, напоромъ воздуха отбивается и валится черезъ отверстіе s въ приготовленный для него люкъ; наконецъ, волокно, сжатое барабанами, выходитъ черезъ разщелину r рыхлой лентой въ хлопковую камеру.

Хотя, какъ видно, хлопко-очистительная машина весьма несложна, но выработанная точность всѣхъ частей, закалка и качество стали въ пилахъ, достоинство щетины на барабанѣ, число оборотовъ всѣхъ валовъ и разстояніе частей между собою, требуютъ математически точныхъ разсчетовъ, лучшаго качества матеріаловъ и большой опытности въ выработкѣ джина. Вслѣдствіе этого, джины русскихъ заводовъ, несмотря на ихъ относительную дешевизну, весьма невыгодны, устапая американскимъ въ качествѣ выработываемаго волокна, въ срокѣ службы и въ продуктивности. Въ то время, какъ американскіе джины, въ особенности системы Eaglë („Орелъ“) работаютъ нѣсколько лѣтъ безъ ремонта и требуютъ лишь отъ времени до времени замѣны сработанныхъ пилъ новыми, русскія машины очень быстро приходятъ въ негодность и послѣ двухъ-трехъ лѣтъ совершенно должны быть изъяты изъ употребленія.

При правильной работѣ всѣхъ частей джина и при вращенiи пилъ не свыше 280-300 оборотовъ въ минуту, сѣмя должно быть вполнѣ обнаженнымъ отъ волокна, а послѣднее получается цѣльнымъ, неспутаннымъ и достаточно чистымъ. При меньшемъ числѣ оборотовъ продуктивность джина значительно уменьшается, а при большемъ—волокно мнется, рвется, даетъ много пуху, увеличивающаго количество процентовъ угара въ дальнѣйшей фабричной обработкѣ. При неисправномъ состоянiи пилъ на сѣменахъ остается, обыкновенно, много клочковъ отъ сорваннаго волокна и поэтому выходъ изъ сырца уменьшается. Въ виду этихъ условiй, при очисткѣ хлопка весьма важенъ серьезный надзоръ за количествомъ оборотовъ пилъ и ихъ исправностью. Пилы со сбитыми зубцами должны быть немедленно замѣняемы новыми. Самый лучшiй результатъ даютъ пилы, сработавшiя уже недѣли двѣ, такъ какъ совершенно новыя весьма остры и сѣкутъ волокно, поэтому на первыя двѣ недѣли работы новыхъ пилъ практика рекомендуетъ пропустить на джинахъ менѣе цѣнный второй сортъ хлопка. Обтачиванiе сломанныхъ зубцовъ напильниками или спецiально предназначенными для того машинками отзывается вредно на качествѣ работы, такъ какъ дiаметръ пилъ уменьшается, закалка ослабѣваетъ и зубцы не имѣютъ своего первоначальнаго направленiя. Вслѣдствiе совокупности всѣхъ указанныхъ данныхъ, при очисткѣ хлопка на заводахъ сталкиваются отношенiя различно заинтересованныхъ лицъ. Владѣлецъ завода стремится увеличить продуктивность джина большимъ количествомъ оборотовъ, регулированiемъ лицевой джинной доски для скорѣйшаго выпуска сѣмянъ, хотя еще отчасти покрытыхъ волокномъ, оставляетъ въ работѣ сбитыя или вновь наточенныя пилы и даже уклоняется отъ прiобрѣтенiя и установки питателей, распредѣляющихъ правильно сырецъ на пилы, но недающихъ избытка, допускаемаго заводчиками при питанiи джина рабочими. Перекупщикъ хлопка заботится о большемъ выходѣ волокна изъ сырца, независимо отъ его качества, и предпочитаетъ работать совсѣмъ безъ конденсеровъ, сокращающихъ выходъ, вслѣдствiе отвѣиванiя вентиляторами сора и цвѣтка изъ волокна. И только интересы серьезныхъ покупателей, заботящихся о качествѣ своего товара или покупающихъ для своихъ фабрикъ, требуютъ употребленiя всѣхъ частей машины и постояннаго, неусыпнаго надзора за правиль-

ностью заводской работы. Но такъ какъ самый заботливый надзоръ невсегда достигаетъ цѣли на чужихъ заводахъ, то лучше всюду, гдѣ производятся значительныя и постоянныя закупки, сооружать собственные заводы размѣровъ, требуемыхъ приблизительнымъ количествомъ покупокъ. Многолѣтній опытъ мой въ очисткѣ хлопка и сооруженіи заводовъ, даетъ мнѣ возможность рекомендовать безошибочныя данныя для интересующихся этимъ вопросомъ, но объ этомъ я буду говорить ниже.

Выходящее изъ джина волокно, для удобства транспортированія, сжимается въ кипы кубической формы, въ особыхъ прессахъ, обшивается равендукомъ и стягивается на прессахъ желѣзными обручами или проволокой, и въ такомъ видѣ транспортируется на мѣста сбыта или на фабрики. Ранѣе кипы стягивались веревками, но съ удешевленіемъ тарифа на провозъ желѣза изъ Европейской Россіи въ Среднюю Азію веревки почти всюду вытѣснены желѣзной проволокой или полосовыми обручами.

Сжиманіе волокна производится на винтовыхъ или гидравлическихъ машинахъ, почти тождественныхъ съ шерстянными или сѣнными прессами. На мелкихъ заводахъ большей частью примѣняется винтовые пресса, благодаря ихъ заготовительной дешевизнѣ и доступности цѣнъ для небогатыхъ заводчиковъ, хотя эксплоатація винтовыхъ прессовъ значительно дороже, а продуктивность ихъ значительно меньше гидравлическихъ.

Всѣ существующіе здѣсь винтовые пресса, будутъ-ли они съ передвижнымъ ящикомъ или съ передвижнымъ винтомъ, выработаны по одному и тому-же принципу. Въ высокій ящикъ наваливается волокно, утаптывается предварительно ногами рабочихъ и затѣмъ вращеніемъ винта въ металлической гайкѣ опускается подушка и сжимаетъ хлопковую массу до надлежащей степени. Затѣмъ ящикъ удаляютъ, а сжатую массу обворачиваютъ холстомъ, стягиваютъ проволокой и кипа готова. Хотя весь этотъ процессъ чрезвычайно простъ, но первобытность устройства всѣхъ прессовъ и примѣненіе живой рабочей силы приводятъ ихъ продуктивность къ minimum'у. Дѣло въ томъ, что сопротивленіе отдѣльныхъ частей и общая площадь тренія такъ велики, что для прессованія кипы требуется огромное число рабочихъ—не менѣе десяти человѣкъ, чѣмъ удорожается прессовка и весь процессъ работы производится крайне медленно. Кромѣ того, весьма нерѣдки всякаго

рода поломки и поврежденія частей, что опять таки замедляетъ работу и увеличиваетъ ея стоимость. Большую роль играетъ степень прессовки, то есть количество достигаемаго вѣса въ опредѣленномъ размѣрѣ объема. Въ этомъ случаѣ на степень прессовки предъявляютъ требованія, вырабатываемыя и нерѣдко колеблющіяся провозныя ставки тарифовъ различныхъ дорогъ. До 1894 г. Закаспійская военная желѣзная дорога установила повагонный тарифъ съ грузо-подъемностью вагона въ 610 пудовъ. Такъ какъ погрузка хлопкомъ до полной грузо-подъемности требовала спрессованія волокна до 22 фунтовъ въ куб. футѣ, то лишь лучшіе пресса могли этого достигнуть, а съ остальныхъ прессовъ хлопокъ вмѣщался въ вагоны въ количествѣ до 500-550 пудовъ, за кои приходилось платить какъ за полные 610 п. и, слѣдовательно, провозъ каждаго пуда удорожался. Вслѣдствіе этого, прессовладѣльцы стремились своими прессами достигнуть болѣе компактной прессовки и въ большинствѣ случаевъ достигли лишь поломокъ машинъ, а нѣкоторыя изъ нихъ совсѣмъ пришлось бросить. Въ это время вполнѣ выяснились сравнительные недостатки и достоинства прессовъ различныхъ заводовъ, и самыми практичными оказались пресса Грачева (въ Москвѣ), на шарикахъ, и въ особенности Густава Листа (въ Москвѣ-же) съ бронзовыми гайками. Тогда-же выяснилась необходимость постепенной замѣны винтовыхъ прессовъ гидравлическими. Нынѣ Закаспійская дорога понизила свои требованія до погрузки въ вагонъ 460 пудовъ, съ разсчетомъ на повагонный тарифъ, и всѣ существующіе пресса вполнѣ могутъ этому удовлетворить. Но время винтовыхъ прессовъ проходитъ и замѣна ихъ гидравлическими составляетъ лишь вопросъ будущаго, до удешевленія ихъ путемъ уменьшенія стоимости технической заготовки.

Винтовой прессъ требуетъ въ теченіи 10 часовой работы отъ 8 до 12 человѣкъ, изъ коихъ двое находятся на обшивкѣ кипы, одинъ на утаптываніи волокна въ ящикѣ, а остальные работаютъ на винтѣ. При выпускѣ за это-же время отъ 14 до 20 кипъ, въ среднемъ по 8 пудовъ, стоимость прессовки обходится до 30 коп. за кипу и до 4 коп. за пудъ, а съ погашеніемъ стоимости пресса—до 5 коп. за пудъ. При такой работѣ винтовой прессъ поспѣваетъ лишь съ небольшимъ за двумя шестидесятипильными джинами. Во всякомъ случаѣ, изъ всѣхъ винтовыхъ прессовъ можно особенно рекомендовать прессъ

Густава Листа, который, при массивности всѣхъ своихъ частей и длинѣ винта до $5^3/_4$ аршина, отличается своей прочностью. легкостью въ работѣ и продуктивностью. Такой прессъ, при хорошемъ уходѣ, работаетъ нѣсколько лѣтъ вполнѣ исправно безъ ремонта. Обходится онъ franco Самаркандъ съ ящиками, сооружаемыми здѣсь, на мѣстѣ, и съ болтами, заказываемыми особо, до 1.300 рублей съ установкой. Прессъ Грачева болѣе легокъ въ работѣ, но вслѣдствіе большей сложности, нѣжности постоянно ломающихся колецъ и шариковъ и недостаточной прочности крѣпленій, его можно рекомендовать только для хлопка ручной очистки, легче поддающагося запрессованію.

На сколько разнообразно видоизмѣняются конструкціи винтовыхъ прессовъ, сохраняя въ тоже время единство принципа, на столько же разнообразія въ установкѣ, размѣщеніи частей, системахъ ящиковъ и затворовъ представляютъ и гидравлическіе пресса, исходя все таки изъ одного типа—выдавливанія штока водой или другой жидкостью изъ цилиндра. Роль винта замѣняется штокомъ и достигаются тѣже результаты спрессованія, но компактность прессовки, быстрота работы, количество выпускаемыхъ кипъ, возможность замѣненія живой силы механической, далеко оставляютъ за собой винтовую производительность. По стоимости сооруженія и продуктивности, гидравлическіе пресса представляютъ большое разнообразіе и стоимость ихъ колеблется отъ 2 до 50.000*) рублей съ работой отъ 30 до 250 кипъ въ рабочій день. Дорогіе пресса, достигающіе до 30 фунтовъ въ куб. футѣ и требующіе для постоянной работы до 12-15 джиновъ, не могутъ имѣть здѣсь никакого практическаго примѣненія; поэтому употребляемые въ области пресса выбраны изъ разряда, предназначаемаго для поглощенія производительности лишь 4 до 8 джиновъ, а соотвѣтственно съ этимъ и стоимость ихъ значительно уменьшается. Работа гидравлическихъ прессовъ заключается въ томъ, что дѣйствіемъ насоса изъ цилиндра, помѣщеннаго въ колодцѣ, вытѣсняется штокъ и, подымаясь въ деревянномъ ящикѣ къ верху, сжимаетъ хлопковую массу къ верхней подушкѣ, такъ что вязка кипъ происходитъ на верху. Затѣмъ, съ окончаніемъ запрессованія кипы, штокъ собствен-

*) Гидравлическій прессъ Общ. „Кавк. и Меркурій" въ Бухарѣ стоитъ свыше 50.000 рублей.

ной тяжестью увлекается внизъ (въ отличіе отъ винтовыхъ прессовъ, у которыхъ винтъ возвращается механической силой) и вытѣсняетъ жидкость обратно въ резервуаръ. Лѣтомъ для этой цѣли всегда употребляется вода, а въ болѣе морозныя зимы, во избѣжаніе замерзанія, вода иногда замѣняется какой либо маслянистой незамерзающей жидкостью, преимущественно керосиномъ. Система ящиковъ таже, что и въ винтовыхъ прессахъ, и представляетъ тѣже недостатки и трудность обращенія съ ними. Только въ прессахъ Блока, въ Москвѣ, ящики представляютъ рѣзкое уклоненіе отъ преобладающаго типа и даютъ самые практическіе результаты. Главную стоимость гидравлическихъ прессовъ составляютъ цилиндры, обыкновенно сверленые и предназначенные выдерживать значительное давленіе, такъ что употребленіе манометра обязательно во избѣжаніе разрыва стѣнокъ цилиндра или нижней пробки. Затѣмъ, цѣнность пресса увеличивается примѣненіемъ металлическихъ подушекъ и рамъ. Чрезвычайно интересныхъ результатовъ достигъ инженеръ Л. О. Юговичъ на своемъ заводѣ въ Катта-курганѣ, замѣной сверленаго цилиндра манесмановской трубой, сплошь скрѣпленной желѣзными обручами, и замѣной чугунныхъ подушекъ деревянными, обтянутыми желѣзными покровами, завода Фельзеръ и К° въ Ригѣ. Помимо удешевленія стоимости пресса, послѣдній у Л. О. Юговича третій годъ работаетъ безъ всякихъ поврежденій, хотя онъ съ большимъ трудомъ поспѣваетъ иногда за работой шести джиновъ.

Такъ какъ боковое давленіе хлопка при прессовкѣ чрезвычайно сильно, то укрѣпленіе деревянныхъ стѣнокъ ящика представляетъ значительныя техническія затрудненія и въ этомъ заключается слабая сторона большей части мѣстныхъ прессовъ. Въ винтовыхъ прессахъ нижняя часть ящиковъ, а въ гидравлическихъ — верхняя, гдѣ имѣетъ мѣсто самое сильное давленіе, переплетаются горизонтальными, близко отстоящими другъ отъ друга металлическими скобами толщиной иногда до полутора дюймовъ, но и они нерѣдко изгибаются. Хорошими скобами значительно облегчается работа ящиковъ и лучшими изъ скобъ надо считать ребристыя, примѣненныя въ Бухарѣ, Т-мъ Большой Ярославской Мануфактуры. Болѣе удовлетворительные результаты даютъ пресса Блокка своей системой замковъ и крѣпленій. Крѣпленія-же Фельзеръ и К° массивны, но неудобны и тяжелы.

Кромѣ двухъ преобладающихъ типовъ прессовъ—гидравлическихъ и вертикальныхъ винтовыхъ, существуютъ еще рычажные, дѣйствующіе системой шестерень, и съ горизонтальными винтами, но они оказались совершенно непригодными и нынѣ употребляются лишь для прессовки шерсти, легко поддающейся запрессованію.

Для обшивки хлопковой кипы холстомъ, двѣ полосы послѣдняго, до запрессованія, укладываются на нижнюю и верхнюю подушку, до наполненія ящика волокномъ, и при прессовкѣ волокно попадаетъ между полосами холста. По спрессованіи кипы и удаленіи ящика, загнутые края полосъ оттягиваются и сшиваются вмѣстѣ шпагатомъ. Поверхъ обшитаго холста кипа чрезъ прорѣзи подушекъ стягивается проволокой спеціальными ключами и концы проволокъ свертываются спиралью. Стягиваніе проволокой производится очень тщательно, такъ какъ кипа, по выходѣ изъ пресса, раздается на нѣсколько дюймовъ и компактность прессовки уменьшается.

Изъ всѣхъ дѣйствующихъ нынѣ въ области заводовъ десять приводится въ дѣйствіе водяной силой, шесть—паромъ, три—керосино-моторами и одинъ коннымъ приводомъ. Несомнѣнно, что самыми экономическими являются заводы съ водяной силой и при обиліи въ области воды и водяныхъ каскадовъ не было-бы надобности сооружать паровыхъ заводовъ, если-бы этому не препятствовала трудность полученія разрѣшенія отъ населенія на пользованіе водою изъ ирригаціонныхъ сооруженій и ненадежность водяного движенія во время морозовъ. Въ области работаетъ нынѣ 2.078 водяныхъ мельницъ и крупорушекъ, а именно: 950 въ Самаркандскомъ уѣздѣ, 529 въ Джизакскомъ, 304 въ Катта-курганскомъ и 295 въ Ходжентскомъ. Всѣ эти мельницы и крупорушки легко могутъ быть приспособлены для установки джиновъ и переплетаютъ искусственно орошаемыя части области сѣтью по всѣмъ направленіямъ, такъ что, при надобности, установка джиновъ можетъ быть произведена всюду, гдѣ только культивируется хлопокъ. Кромѣ дѣйствующихъ мельницъ и крупорушекъ, въ области имѣется еще достаточное количество не утилизируемыхъ въ настоящее время, какъ двигательная сила, арыковъ съ большимъ паденіемъ и, несомнѣнно, въ будущемъ, при упрощеніи возможности пользованія общественной водой и, въ особенности, при большемъ закрѣпленіи культуры хлопка въ обла-

сти, многія изъ мельницъ и каскадовъ будутъ утилизированы для хлопко-очистительныхъ цѣлей, не говоря уже о предполагаемомъ фермерскомъ способѣ пользованія джинами. Въ настоящее-же время приходится пока прибѣгать къ другимъ, болѣе надежнымъ двигателямъ—къ паровымъ и керосиновымъ.

При сооруженіи хлопко-очистительныхъ заводовъ является нѣсколько основныхъ требованій, ведущихъ къ удешевленію постройки, удобствамъ операцій, уменьшенію расходовъ по эксплоатаціи завода, сравнительной безопасности отъ огня, возможно большей продуктивности и хорошему качеству вырабатываемаго волокна. Задаваясь цѣлью облегчить эти задачи лицамъ, заинтересованнымъ даннымъ вопросомъ, и пользуясь практическими результатами личнаго опыта, мною, совмѣстно съ инженеръ технологомъ Нелле, выработанъ упрощенный типъ сооруженія, въ коемъ мы стремились, при минимальной затратѣ средствъ, достигнуть самыхъ лучшихъ результатовъ. Прилагаемые здѣсь детальные чертежи могутъ служить практическимъ пособіемъ при сооруженіи завода со всѣми необходимыми машинами и приспособленіями. Въ нашемъ проектѣ устранены многіе крупные недостатки дѣйствующихъ нынѣ заводовъ, удорожающихъ и сооруженіе и эксплоатацію, какъ то: вмѣсто нѣсколькихъ этажей, мы рекомендуемъ лишь одинъ, съ небольшимъ подвальнымъ помѣщеніемъ для пресса, такъ что совершенно устраняются всѣ излишнія, отнимающія силу, приспособленія для втаскиванія хлопка сырца на верхніе этажи. Вслѣдствіе экономіи мѣста построекъ и ихъ соотвѣтственной группировки, куб. объемъ сооруженій и слѣдовательно стоимость ихъ доведены до minimuma. При достаточномъ освѣщеніи всѣхъ камеръ, количество оконъ и дверей уменьшено до предѣловъ возможности. Расположеніе камеръ даетъ вазможность вполнѣ экономически распорядиться трансмиссіей. Расположеніе вала на кронштейнахъ по стѣнѣ, надъ джинами, устраняетъ опасность для рабочихъ, и вся трансмиссія на столько на виду, что легко можетъ сохраняться въ чистотѣ и порядкѣ. Всѣ камеры одна отъ другой отдѣлены глухими стѣнами и этимъ опастность отъ огня значительно уменьшается, такъ какъ, въ случаѣ несчастія, сгораетъ содержимое только одной камеры, а другія возможно отстоять. Процессъ прохожденія хлопка чрезъ заводъ значительно облегчается соотвѣтственнымъ расположе-

ніемъ камеръ и машинъ. Сѣмена, не требуя особыхъ дорогихъ сооруженій, удобно располагаются въ люкахъ подъ джинами. Джины, прессъ и машина избраны самыя удобныя и практически приспособимыя и проч.

Какъ видно изъ чертежа (фиг. III), мѣшки съ сырцомъ по покатой подъ угломъ до 15^0 лѣстницѣ (12) поступаютъ въ галлерею (7) съ каменнымъ сводчатымъ поломъ, здѣсь разсыпаются и чрезъ арки (16) сырецъ поступаетъ на питатель джинъ (1) въ джинной камерѣ (8). Изъ конденсеровъ волокно чрезъ узкія бойницы въ стѣнѣ поступаетъ въ камеру (15), расположенную подъ сводчатымъ поломъ сырцовой камеры (7), откуда чрезъ небольшую дверь волокно проталкивается въ прессовую камеру (9) на прессъ (2), а отсюда готовая кипа выкатываетса чрезъ дверь подъ навѣсъ (II) гдѣ вѣшается, залитеровывается и выбрасывается въ дворъ для дальнѣйшаго транспортированія.

Самый подходящій и удобный типъ завода—трехджинный, по 60 пилъ каждый, поэтому мы такой въ особенности рекомендуемъ, причемъ джинъ „Eagle" представляетъ наибольшій интересъ. Изъ прессовъ особенно выгодны гидравлическіе Блока, которые, при своей относительной дешевизнѣ, представляютъ большія удобства. Они занимаютъ мало мѣста, система ящиковъ весьма несложна, замки остроумно приспособлены и, вообще, весь прессъ требуетъ мало рабочей силы. Но при пріобрѣтеніи пресса Блока необходимо имѣть въ виду, что нѣкоторыя его части, по своей хрупкости, несовсѣмъ надежны и ихъ слѣдуетъ замѣнить, а именно всѣ деревянные брусья негодятся и ихъ по прилагаемымъ чертежамъ должно соорудить на мѣстѣ установки, изъ твердаго карагачеваго дерева. Затѣмъ, очень удобный насосъ имѣетъ ломкія чугунныя ушки и другія части и ихъ слѣдуетъ замѣнить желѣзными. Кромѣ того, для ускоренія работы, необходимо сдѣлать отдѣльную водовыпускную трубку съ клапономъ, чего въ готовыхъ прессахъ неимѣется. По устраненіи всѣхъ этихъ недостатковъ, прессъ вполнѣ пригоденъ для дѣла.

Изъ машинъ самымъ экономичнымъ по расходу и досмотру, самымъ безопаснымъ и малосложнымъ, надо считать керосиновые двигатели и, несомнѣнно, недалеко то время, когда они вытѣснятъ всѣ остальные двигатели. Самымъ усовершенствованнымъ и упрощеннымъ является нынѣ керосино-моторъ Кат-

bell'я въ Лондонѣ. Совершенно безопасный, недорогой, занимающій сравнительно немного мѣста, не требующій постояннаго наблюденія, имѣющій такъ мало отдѣльныхъ частей, что въ немъ нечему срабатываться и нечему ломаться; поглощающій ничтожное количество керосина и смазочнаго масла, керосино-моторъ Кембпеля въ настоящее время представляетъ идеалъ удобнаго и экономичнаго двигателя. Для трехъ джиновъ съ питателями и конденсерами и для прессоваго насоса вполнѣ достаточенъ двигатель въ 14 силъ. Онъ помѣщается въ машинной камерѣ, гдѣ у одной стѣны расположены два водяные чана (фиг. III,) для охлажденія мотора, а въ углу помѣщается газометръ (6). Въ этой-же камерѣ установленъ, подъ ближайшимъ наблюденіемъ механика, прессовый насосъ (4). На верху внутренней стѣны передаточный ремень соединяетъ трансмиссіонный шкивъ съ машиннымъ шкивомъ. Черезъ подшипники въ стѣнномъ отверстіи валъ проходитъ въ камеру (9) и чрезъ вторую стѣну (19) въ джинное отдѣленіе. Валъ (18) укрѣпляется на стѣнѣ тремя кронштейнами и передаетъ ремнями (17) движеніе шкивамъ джиновъ. Подъ крышей прессоваго отдѣленія на двухъ поперечныхъ балкахъ изъ двухъ-тавроваго желѣза помѣщенъ металлическій чанъ съ водой, отъ коего трубками съ клапанами и кранами вода проводится по всѣмъ камерамъ на случай опасности отъ огня. Открывается чанъ для выпуска воды въ трубки снаружи зданія спеціальнымъ клапаномъ.

Стѣны зданія сырцоваго кирпича, оштукатуренные внутри и снаружи, кромѣ простѣнка, на которомъ укрѣпленны кронштейны, цоколя и подземныхъ стѣнъ прессоваго отдѣленія и свода, сооружаемыхъ изъ жженнаго кирпича. Крыша устраивается изъ балокъ (баллоръ), соединенныхъ плотнымъ рядомъ расщепленныхъ пополамъ толстыхъ вѣтвей (васса), покрывается сверху камышевыми плетенками (чаканка) и смазывается глиной съ истолченной соломой (саманъ). На обѣ стороны имѣется скатъ для атмосферной влаги. Сараи для сырца устраиваются изъ сырцоваго-же кирпича съ отдѣленіями не свыше, какъ на 5.000 пудовъ хлопка сырца, и расположенныхъ врядъ, кругомъ противъ входной лѣсенки завода, на разстояніи, допускаемомъ противопожарными условіями и удобствомъ подачи хлопка. Подъ крышей, стѣны имѣютъ два ряда отверстій въ видѣ бойницъ для вентиляціи, во избѣжаніе за-

прѣванія хлопка отъ могущей находиться въ немъ влаги. Пріемка хлопка въ сарай на вѣсахъ производится подъ навѣсами у каждой двери сарая. Для сохраненія сѣмянъ отъ дождя, съ другой стороны завода устраиваются навѣсы (айваны), открытые съ лицевой стороны.

Стоимость всего сооруженія, примѣняясь къ мѣстнымъ условіямъ, строительнымъ матеріаламъ и урочному положенію, достигаетъ суммы до 14.000 руб.

При окончательной установкѣ машинъ слѣдуетъ особенно тщательно озаботиться правильной постановкой питателя, такъ какъ, только при этомъ условіи, онъ вполнѣ удовлетворитъ своей цѣли равномѣрнаго питанія джина, разрыхленія волокна и отбрасыванія въ нижнюю трубу попадающагося въ сырцѣ недозрѣлаго хлопка, камней, тряпья и пр.

Моторъ Kampbell'я, установленный правильно, работаетъ безпрерывно, безъ всякихъ поврежденій, не требуя постояннаго присутствія механика, и необходимо лишь наблюденіе за содержаніемъ его въ чистотѣ. Конструкція его на столько не сложна, что съ нею быстро можетъ освоиться каждый смышленый рабочій и работать на ней безъ механика. Нѣкоторыя затрудненія представляетъ лишь первоначальная установка регулятора и накаляющей керосиновой лампы.

Заводъ разсчитанъ на переработку 75.000 пудовъ сырца въ теченіи пяти мѣсяцевъ, а при интензивной ночной работѣ это-же количество можетъ быть очищено и спрессовано въ теченіи трехъ мѣсяцевъ. Расходъ по содержанію завода и очисткѣ составляетъ за пять мѣсяцевъ:

Содержаніе механика по 50 р. . . .	250 р.	—
6 рабочихъ на сырцѣ, волокнѣ и сѣменахъ за 150 дней=900 раб., по 50 к. .	450 р.	—
5 рабочихъ на прессѣ за 150 дней=750 раб.	350 р.	—
Освѣщеніе и отопленіе	150 р.	—
3½ пуда керосину въ день за 150 дней, всего 525 пуд., по 1 р. 50 к. пудъ .	787 р.	50 к.
Цилиндровое масло по 2 ф. въ день, за 150 д. =7 пуд. 20 ф., по 1 р. 50 к. . . .	11 р.	25 к.
Гильдейскіе расходы, непредвидѣнные, ремонтъ и разные	500 р.	25 к.
Аммортизація машинъ въ теченіи 10 лѣтъ .	600 р,	—
Итого	3.099 р.	—

Что составляетъ расхода на очистку и прессовку одного пуда сырца 4.1 копѣйки или около 14 коп. съ пуда чистаго волокна. Помимо того, что является полная возможность распорядиться на своемъ заводѣ хлопкомъ, по своему усмотрѣнію, и быть обезпеченнымъ очисткой во всякое время, безъ задержки, операція сооруженія собственнаго зовода даетъ еще существенную прибыль. При существующихъ цѣнахъ за очистку и прессовку отъ 36 до 40 коп., а въ среднемъ—38 коп. за пудъ волокна, очистка 75.000 пудовъ сырца и прессовка изъ нихъ 23.000 пудовъ волокна обошлись-бы на чужихъ заводахъ въ 8.740 рублей; слѣдовательно, прибыль собственной очистки достигаетъ суммы около 6.000 рублей въ хлопковый сезонъ, то есть стоимость всего завода окупается въ два съ половиною года. Эти-то существенныя выгоды, послужившія причиной быстраго прироста въ числѣ заводовъ Средней Азіи, и даютъ возможность хлопко-покупателямъ, даже съ ограниченнымъ оборотомъ, устраивать заводы всюду, гдѣ только представляется возможность и надобность.

Главный контингентъ рабочихъ на заводахъ состоитъ изъ туземцевъ и пришлыхъ персіянъ. Какъ практика показала, туземцы вообще слабосильны, лѣнивы и работа ихъ, даже при усиленномъ досмотрѣ, малоуспѣшна. Вслѣдствіе этого, а въ особенности-мѣстныхъ экономическихъ условій, заработная плата ихъ чрезвычайно низка и колеблется между 40 и 60 коп. за рабочій день.

Персы, напротивъ, весьма выносливы, сильны, смышлены, работа ихъ болѣе производительна и заработная плата достигаетъ до 70-80 коп. за рабочій 12-ти часовой день.

Нынѣ хлопко-покупатели имѣютъ къ своимъ услугамъ для очистки и прессовки слѣдующіе заводы въ области:

Самаркандъ съ уѣздомъ: 1). Московскаго фабриканта Балина, паровой, расположенный по шоссейной дорогѣ съ вокзала въ городъ, въ двухъ верстахъ отъ перваго. Восемь джиновъ, по 60 пилъ, съ конденсерами и питателями. Гидравлическій прессъ. Очистка обходится до 8 коп. съ пуда сырца, прессовка до 11 коп. съ пуда волокна. Заводъ благоустроенный. Электрическое освѣщеніе. Въ амбарахъ недостатокъ. Стоимость около 70.000 рублей.

2). Инженера Е. Миндера. Двигатель—керосино-моторъ старой конструкціи, (капризничаетъ и нерѣдко останавливаетъ

заводъ) Два джина съ питателями и конденсерами. Гидравлическій прессъ Блока. Постройки удовлетворительны. Продуктивность незначительна. Расположенъ напротивъ № 1-го.

3) Купца Зен. Петр. Коузова, расположенъ въ туземной части города, близъ базара, почему имѣетъ большія преимущества для сбыта сѣмянъ. Три джина, по 60 пилъ съ конденсерами, безъ питателей. Прессъ винтовой, примитивнаго устройства. Амбаровъ мало, вслѣдствіе чего сырецъ и сѣмена хранятся частью подъ навѣсами, больше-же на открытомъ воздухѣ. Водяная сила достаточна для пяти джиновъ. Дѣйствующій арыкъ замерзаетъ только въ болѣе морозныя зимы. Очистка обходится до 7 коп. съ пуда сырца. Стоимость завода около 12.000 р.

4) Тамъ-же, Истамкула Урумбаева, водяной. Два старыхъ джина. Прессъ винтовой, удовлетворительный. Для хлопкопромышленниковъ заводъ не пригоденъ, такъ какъ ни конденсеровъ, ни питателей на немъ нѣтъ. Расположенъ въ одной верстѣ отъ туземнаго города. Дорога для проѣзда въ зимнее, болѣе необходимое время, крайне затруднительна.

5). Тамъ-же, авганца Наджметдинъ-Хана, водяной. Два джина—140 пилъ, безъ питателей и конденсеровъ. Пресса нѣтъ. Большого значенія не имѣетъ и преимущественно служитъ для очистки собственнаго сырца.

6). Тамъ-же, Аминъ Абрамова, водяной, въ центрѣ туземнаго города. Два джина безъ питателей. Винтовой прессъ. Въ водѣ большой недостатокъ и заводъ не рѣдко останавливается. Амбаровъ нѣтъ. По приведеніи въ удовлетворительное состояніе, можетъ представить нѣкоторыя удобства.

7) Тамъ-же, въ туземномъ городѣ, на хлопковомъ базарѣ, имѣется винтовой прессъ Пинхаса Бабаджанова. Продуктивность незначительна—10-12 кипъ въ день. За прессовку получаетъ до 9 коп. съ пуда волокна.

8). Близъ станціи желѣзной дороги винтовой прессъ Листа, принадлежащій Акціонерному Обществу бум. ман. И. К. Познанскаго. Производительность 20 кипъ въ день; служитъ для собственнаго употребленія.

9). Въ сел. Челекъ, въ 35 верстахъ отъ Самарканда, Садыка Ибатуллинова, водяной. Четыре джина Т-ва „Работникъ", по 60 пилъ, съ конденсерами. Винтовой прессъ. Обиліе воды. Достаточное количество амбаровъ и навѣсовъ. Боль-

шія удобства. Стоимость очистки и прессовки до 38 коп. съ пуда волокна. По замѣнѣ неудовлетворительныхъ джиновъ Т-ва „Работникъ"—американскими, заводъ представитъ серьезный интересъ, вслѣдствіе благоустроенности и расположенія въ мѣстности, выпускающей весьма значительное количество хлопка. Стоимость завода 20.000 рублей.

10). Д. Л. Хорвата, въ пяти верстахъ отъ предъидущаго завода, въ кишлакѣ Кокъ тепя, водяной, въ собственномъ имѣніи, для своей надобности. Два джина по 30 пилъ Пресса нѣтъ. При заводѣ небольшая маслобойка для извлеченія масла изъ хлопковыхъ сѣмянъ.

Въ Катта-курганѣ съ уѣздомъ: 11). Средне-Азіатскаго Промышленнаго Товарищества (бывшій инж. Л. О. Юговича), паровой, вполнѣ благоустроенный. Шесть джиновъ съ питателями и конденсерами системы „Fagle", по 60 пилъ. Два гидравлическихъ пресса. Электрическое освѣщеніе. Паровая машина Фельзеръ и К° въ 25 силъ. Достаточное количество амбаровъ. Расположенъ у самой станціи желѣзной дороги. Стоимость очистки около 40 коп. съ пуда волокна съ прессовкой. При заводѣ обширная, вполнѣ вооруженная, маслобойная съ двумя гидравлическими прессами. Рядомъ съ хлопко-очистительнымъ заводомъ—другой, незаконченный, того-же владѣльца, съ четырьмя шестидесяти пильными джинами, питателями, конденсерами, винтовымъ прессомъ и 12 ти сильнымъ локомобилемъ. Стоимость всѣхъ сооруженій свыше 200.000 руб.

12). Абдухакима Муминджанова, паровой. Расположенъ въ туземной части города. Изъ трехъ—два джина по 60 пилъ и одинъ въ 30 пилъ. Конденсеры. Питателей нѣтъ. Машина 8 силъ смѣшанной системы „Coxo". Винтовой прессъ неудовлетворительный. Амбаровъ недостаточно. Очистка и прессовка обходятся до 35 коп. съ пуда волокна. Стоимость завода 12 000 рублей.

13) Въ кишлакѣ Митанѣ. центрѣ хлопковаго района уѣзда, въ 35 верстахъ отъ города, паровой заводъ Товарищества Большой Ярославской Мануфактуры. Локомобиль 12 силъ. Винтовой прессъ Грачева на шарикахъ. Амбаровъ достаточно. Полное благоустройство. Пять джиновъ, по 50 пилъ, съ конденсерами своего-же завода (въ селѣ Вахново). Стоимость завода съ сооруженіями 16 000 руб.

14). Тамъ-же, въ одной верстѣ далѣе, за рѣчкой Саганакъ, за-

водъ Мирхикмета Мирсалихова. Обиліе построекъ и амбаровъ. Заводъ занимаетъ площадь около десяти десятинъ. Приводится въ дѣйствіе керосино-моторомъ Kampbell'я въ 14 силъ. Заводъ выстроенъ на 6 джиновъ. Нынѣ работаютъ пять, по 45 пилъ, съ конденсерами. Два винтовыхъ пресса Листа и Грачева, на шарикахъ. Пять сооруженій для установки конныхъ приводовъ. Плата на обоихъ заводахъ до 40 коп. съ пуда волокна. Стоимость завода 35.000 рублей.

15). Въ кишлакѣ Пейшамбе, въ 11 верстахъ отъ города, Т-го Дома Ю. Фузаилова и К°, водяной. Вполнѣ благоустроенъ. Изъ трехъ-два джина по 60 пилъ и одинъ въ 30 пилъ, съ конденсерами. Винтовой прессъ. Достаточное количество амбаровъ. Вода зимой не рѣдко замерзаетъ. Стоимость завода 16.000 руб. Плата до 40 к. съ пуда волокна.

16). П. Валдаева, водяной, между Пейшамбе и Каттакурганомъ, въ пяти верстахъ отъ города. Два джина Т-ва „Работникъ", по 60 пилъ, съ конденсерами. Винтовой прессъ Листа. При заводѣ небольшая маслобойка съ гидравлическимъ прессомъ Блока. Заводъ пока въ бездѣйствіи.

Въ Джизакѣ: 17). Купца З. П. Коузова Два джина безъ питателей. Пресса нѣтъ. Представляетъ большія неудобства, вслѣдствіе необходимости возить хлопокъ непрессованнымъ въ Самаркандъ.

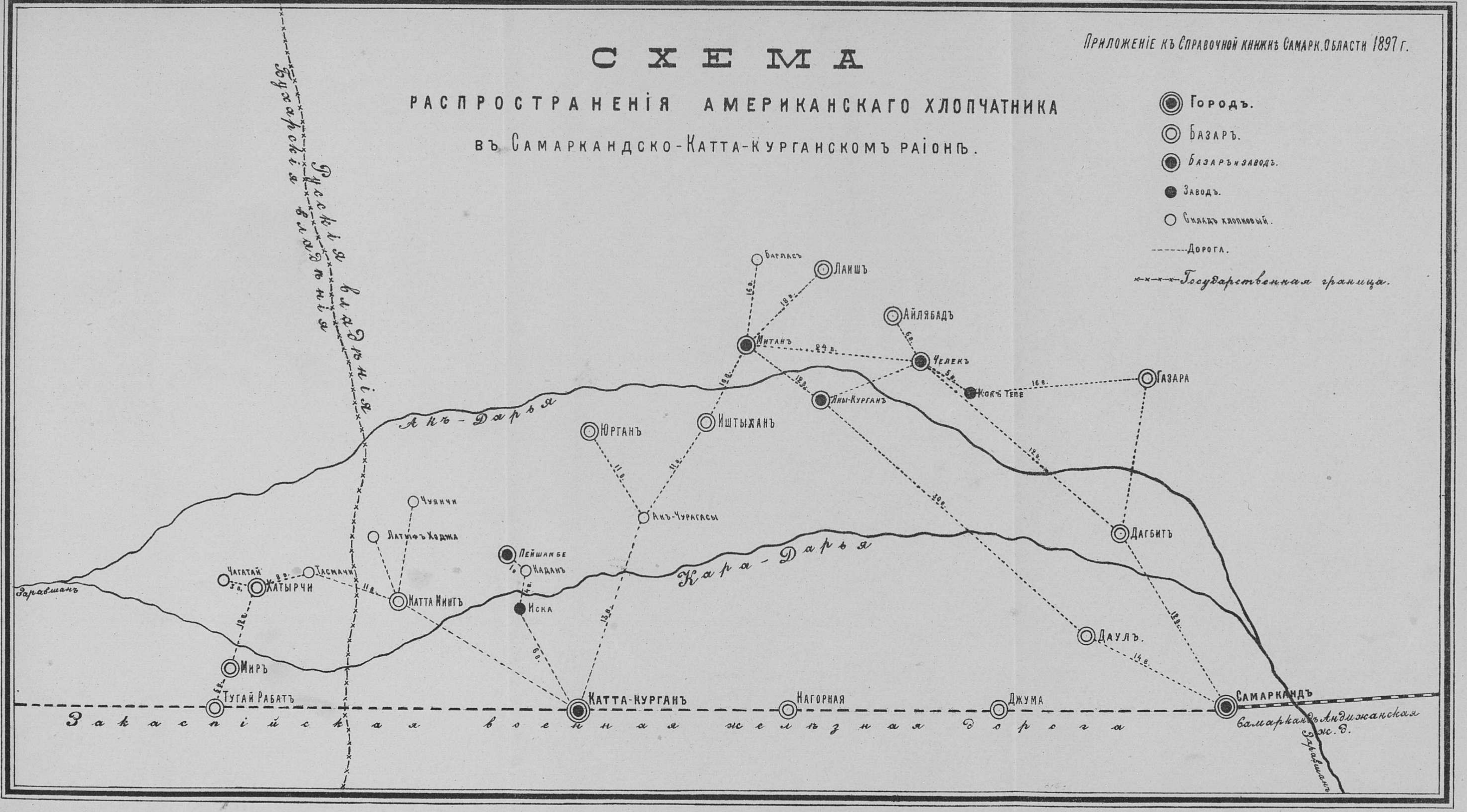
Въ Ходжентѣ: 18). Лодзинскаго купца Розенблюма, съ коннымъ приводомъ. Два джина по 60 пилъ и винтовой прессъ. Служитъ для собственнаго употребленія. Значенія для хлопковыхъ предпринимателей не имѣетъ.

19). Купца В. Кона, паровой. Изъ пяти-три джина по 60 пилъ и два по 40 пилъ, съ конденсерами. Винтовой прессъ. Паровая машина 8 силъ. Всѣ джины одновременно не работаютъ.

20). Алимбаева Маг. Амина, арендуемый Оренбур. купц. Хусаиновымъ, водяной. Четыре джина по 60 пилъ, винтовой прессъ. Амбаровъ достаточно. Работаетъ удовлетворительно. Плата отъ 38 до 40 к. за пудъ волокна.

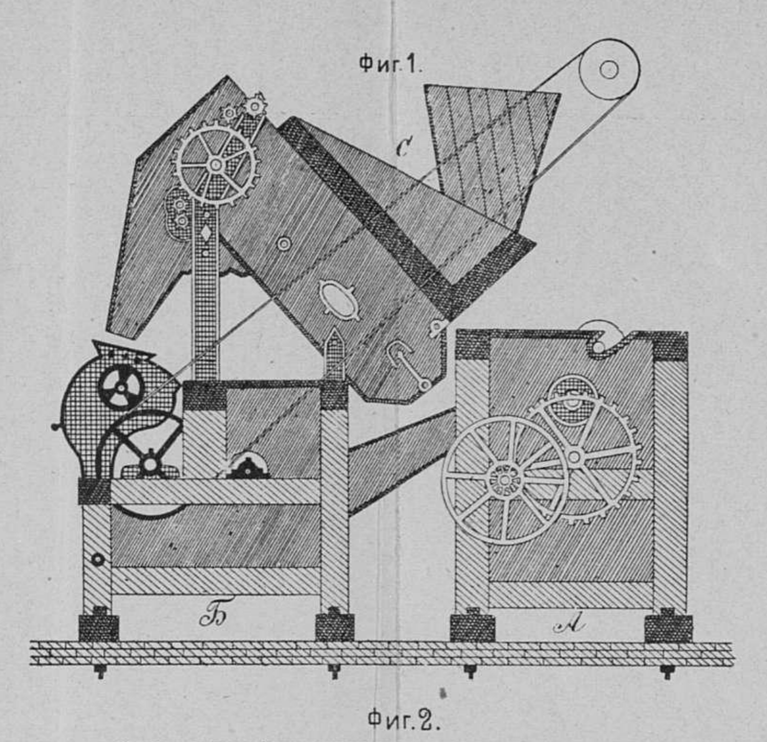
21). Мирза Искандера и К° въ Ходжентѣ. Керосиновый двигатель, винтовой ручной прессъ, 4 джина 60-25 пильн.

22). Абдрахманова Изр. Пинх. въ Унджинской вол. Ходж. у. Паровой двигатель, винт. ручной прессъ, 4 джина 60-25 пильныхъ.

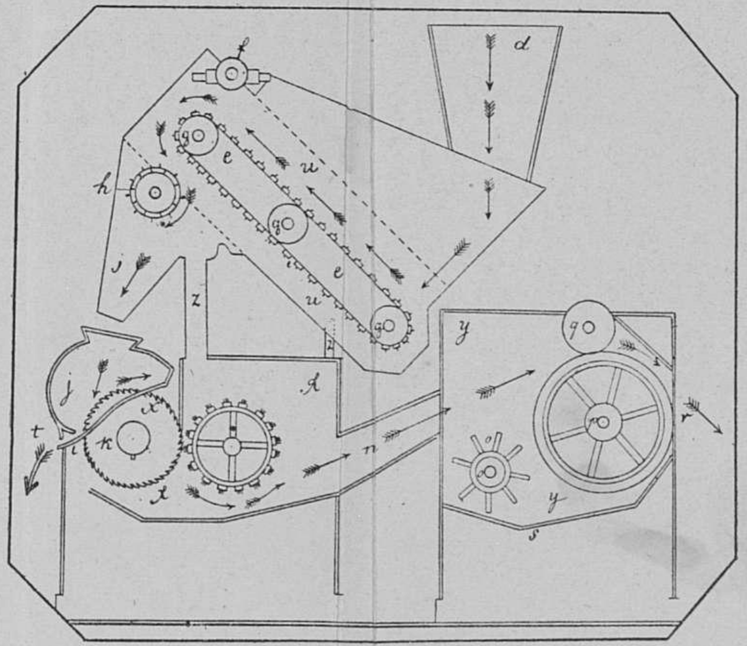


Составилъ И. Слуцкiй.

Фиг. 1.

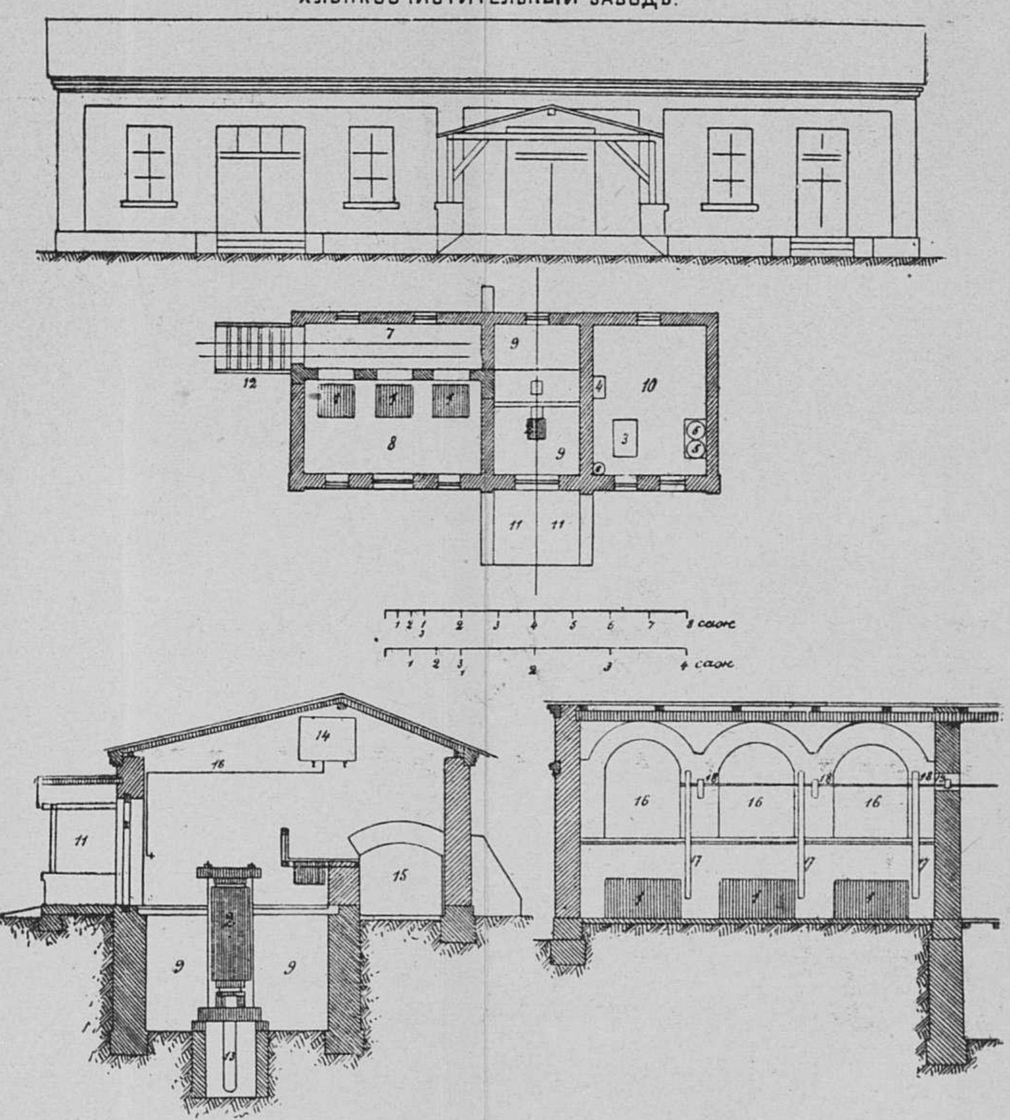


Фиг. 2.



Чертилъ И. Слуцкій

Фиг. 3.
Хлопкоочистительный заводъ.



Проектировалъ Инж.-Технологъ Г. Нелле.

Производительность всѣхъ заводовъ въ теченіи пяти мѣсяцевъ сезона до 1.000.000 пудовъ сырца или 300.000 пудовъ волокна.

Стоимость провоза волокна къ станціямъ желѣзной дороги съ пуда:

Заводы.	Верст.	Станціи.		Коп.
Балина	2	Самаркандъ	Прессов.	1
Миндера	2	Самаркандъ	Прессов.	1
Коузова	6	"	"	2 1/2
Урумбаева	7	"	Непрес.	4
Наджметдинъ-хана	7 1/2	"	Прессов.	4 1/6
Абрамова	5 3/4	"	"	2 1/2
Ибатуллина	35	"	"	6
Хорвата	33	"	Непрес.	9

Заводы.	Верст.	Станціи.		Коп.
Юговича	—	Катта-	Перекатк.	1/8
Муминджан.	1	курганъ.	Прессов.	1
Т. Я. Б. М.	35	"	"	6
Мирсал.	35	"	"	6
Фузаилова.	11	"	"	2
Джизакъ	97	Самаркан.	15-25 коп.	—
Ходжентъ.	240	"	25-40 коп.	—

КРАТКІЙ ОЧЕРКЪ
НѢКОТОРЫХЪ ТУЗЕМНЫХЪ ПРОМЫСЛОВЪ
ВЪ
САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ.

Н. А. Кирпичникова.

Прежде, чѣмъ начать очеркъ туземныхъ промысловъ, я долженъ оговориться, что описываемые мною промыслы скомплектованы довольно безсистемно и самое описаніе ихъ не всесторонне, что зависѣло отъ того, что данныя, касающіяся этихъ промысловъ, собирались мною, главнымъ образомъ, во время поѣздокъ по дѣламъ службы, а не во время, спеціально употребленное для этой цѣли; при такомъ условіи я не дѣлалъ выбора, а наблюдалъ то, что попадалось, такъ сказать, подъ руку. Слѣдовало бы, напримѣръ, шелковое производство описать начиная съ полученія волокна и кончая полученіемъ ткани; равнымъ образомъ и другіе нѣкоторые промыслы слѣдовало-бы описать въ связи съ близко къ нимъ стоящими.

Относительно вопроса о доходности промысловъ, цифры, выведенныя мною, я не считаю совершенно близкими къ истинѣ, но во всякомъ случаѣ дающими извѣстное понятіе. Полученію точныхъ данныхъ много мѣшало недовѣрчивое отношеніе туземцевъ, какъ только дѣло касалось денежной стороны, вѣроятно изъ боязни воображаемаго налога и т. д. Относительно цѣнъ на различные продукты и матеріалы, приводимыхъ въ настоящемъ очеркѣ, я долженъ сказать, что онѣ относятся къ 1895 году и первой половинѣ 1896 года.

1. Гончарный промыселъ.

Всякій промыселъ, по мнѣнію туземцевъ, имѣетъ божественное происхожденіе. Относительно гончарнаго, напримѣръ, промысла существуетъ среди кустарей такая легенда. Послѣ сотворенія земли, Богъ послалъ на нее ангела Хазрета Джабраиля (Архангела Гавріила) съ другими четырьмя ангелами. Ангелы эти сотворили изъ земли Адама, а жизнь далъ ему самъ Богъ. При этомъ у Хазрета Джабраиля осталась отъ сотворенія Адама земля, изъ которой онъ сдѣлалъ кувшинъ и научилъ этому ремеслу Адама. Отсюда и считается начало возникновенія промысла.

Гончарный промыселъ по роду издѣлій можно подраздѣлить на два производства. именно: одни кустари производятъ неглазированныя издѣлія, другіе-же глазированныя. Гончарный промыселъ въ обоихъ видахъ его наблюдался мною въ Самаркандѣ, Ходжентѣ и Ура-тюбе.

Сырымъ матеріаломъ при выдѣлкѣ неглазурованныхъ издѣлій служитъ обыкновенная гончарная глина (турпакъ). Мастерская представляетъ собою обыкновенную саклю, съ тѣмъ различіемъ, что стѣны мастерскихъ дѣлаются выше, чѣмъ въ жилыхъ сакляхъ. Глину сначала высушиваютъ на солнце, зимой-же около обжигательной печи, что дѣлается, по мнѣнію туземцевъ, на томъ основаніи, что глина, высушенная предварительно, а потомъ размоченная, лучше удерживаетъ въ себѣ обыкновенную почвенную землю, прибавленіе которой необходимо, иначе посуда при обжигѣ не выходитъ, будто-бы, гладкой. Глину, привезенную на одномъ ишакѣ, приблизительно вѣсомъ въ полбатмана (4 пуда), послѣ сушки, размачиваютъ до жидкой консистенціи, въ цилиндрической ямѣ, вырытой въ полу мастерской, размѣрами 1 арш. въ діаметрѣ и 1/2 арш. глубины. Въ эту массу прибавляютъ, при постепенномъ размѣшиваніи, конской шерсти приблизительно 1 фунтъ на выше приведенное количество глины, причемъ размѣшиваніе съ шерстью производится руками для полученія большей однородности массы. Послѣ тщательнаго смѣшенія глины съ шерстью, прибавляютъ обыкновенной почвенной земли, еще размѣшиваютъ и доводятъ массу до желаемой густоты. При достаточномъ уплотнѣніи, смѣсь выбрасываютъ кетменями на убитый до плотна полъ мастерской, предварительно выметенный и по-

сыпанный сухой землей, чтобы масса, вынутая изъ ямы, не приставала къ полу мастерской. Здѣсь приготовленную массу мнутъ ногами, приблизительно часа три, до сильной плотности, а потомъ скатываютъ ее въ комья и въ такомъ видѣ оставляютъ лежать до слѣдующаго утра. При этомъ въ глинѣ происходитъ гніеніе, способствующее, также какъ и мятье, полученію однородной массы и устраняющее образованіе въ посудѣ, при обжигѣ, пустотъ. Утромъ, на землю, гдѣ уминалась ногами глина, посыпаютъ жженой извести приблизительно фунта два (въ Ходжентѣ этого не дѣлаютъ, т. к. глина, употребляемая тамъ, содержитъ въ себѣ достаточное количество извести), что придаетъ глинѣ важное для гончаровъ свойство, заключающееся въ легкости обработки. Послѣ прибавки извести, глину снова мѣшаютъ ногами и когда она получитъ желаемую густоту, однородность и требуемую пластичность, тогда мастеръ беретъ опредѣленную порцію, смотря по величинѣ изготовляемой посуды, кладетъ ее на доску, раскатываетъ комъ въ жгутъ, складываетъ его въ два, три раза, еще мнетъ руками и такимъ образомъ повторяетъ эту операцію нѣсколько разъ; потомъ кладетъ на смоченный водою станокъ, который изображенъ на чертежѣ (фиг. I), имѣющій слѣдующее устройство. На деревянномъ вертикальномъ стержнѣ толщиною вершка полтора, опирающемся въ коническое углубленіе на камнѣ, положенномъ на земляной полъ мастерской, насаживается на верхнемъ концѣ деревянный полушаръ, на плоской горизонтальной поверхности котораго и кладется масса для вылѣпки посуды. Стержень въ нижнемъ концѣ стачивается на конусъ и вершина этого конуса находится какъ разъ въ вершинѣ обратнаго конуса, выточеннаго въ камнѣ, такъ что эта послѣдняя и служитъ точкой опоры для стержня. Этимъ устройствомъ достигается возможное уменьшеніе тренія при вращеніи стержня. На четверти полторы отъ нижняго конца стержня на него плотно насаживается деревянный дискъ діаметромъ приблизительно въ одинъ аршинъ, при толщинѣ отъ одного до полутора вершковъ. Передъ описаннымъ станкомъ садится мастеръ на скамьѣ, поставленной на достаточной высотѣ (вся вышина станка около двухъ аршинъ). Мастеръ, опираясь ногами на деревянный дискъ, вращаетъ станокъ, а руками, при вращеніи, придаетъ массѣ желаемую форму: кувшина, чашки и проч. При надавливаніи большими

пальцами обѣихъ рукъ на середину формовальной массы, въ ней образуется отверстіе, которое измѣняетъ свою форму сообразно раздвиганію пальцевъ. Руки во время работы держатся мокрыми. Станокъ вращается обыкновенно со скоростью оборотовъ тридцати въ минуту.

Хорошій мастеръ можетъ дѣлать въ день до пятидесяти мелкихъ издѣлій, а плохой не—болѣе двадцати. Когда на станкѣ получится желаемое издѣліе, мастеръ указательнымъ пальцемъ правой руки какъ бы срѣзываетъ, при вращеніи станка, приготовленный предметъ, лѣвой же рукой держитъ его и, по снятіи со станка, желѣзнымъ шаблономъ обдѣлываетъ неровности; потомъ деревянной палочкой наноситъ незатѣйливые узоры. Далѣе посуда поступаетъ въ сушку лѣтомъ на солнце, въ среднемъ дня на три—четыре, весной и осенью въ мастерской на полкахъ, пользуясь теплотой, исходящей отъ обжигательной печи.

Эти мастерскія, не выдѣлывающія глазурованную посуду, занимаются выдѣлкой не только мелкихъ издѣлій, но и крупныхъ, напримѣръ корчагъ, базарныхъ печей для лепешекъ и пр. Эти большіе предметы выдѣлываются слѣдующимъ образомъ. Половину предмета дѣлаютъ описаннымъ выше способомъ на станкѣ; потомъ, немного просушивши, осторожно накладываютъ одну половину на другую, причемъ внутри по шву держатъ одной рукой глиняный инструментъ въ формѣ маленькой выпуклой наковальни, а другой рукой убиваютъ швовъ съ наружной стороны рифленой, круглой лопаточкой, формы изображенной на чертежѣ (фиг. 2); далѣе производится сушка на солнце приблизительно четыре, пять дней. Такихъ большихъ издѣлій, какъ печи, хорошій мастеръ въ состояніи изготовить не болѣе двухъ въ день.

Печи не требуютъ обжига по самому назначенію ихъ, другіе-же предметы—корчаги, кувшины, горшки и проч. обжигаются въ глинобитныхъ печахъ куполообразной формы. Дно такой печи круглое, въ діаметрѣ до одной сажени, вышина ея тоже до одной сажени; въ центрѣ днища оставляется круглое отверстіе діаметромъ до трехъ четвертей аршина, вокругъ котораго концентрируется много другихъ мелкихъ отверстій. Топка располагается подъ упомянутымъ дномъ и горючіе газы изъ нее выходятъ черезъ указанныя отверстія. Топливомъ служатъ навозъ, пометъ, въ небольшомъ количествѣ солома и

хворостъ. Печь нагружается издѣліями, черезъ лазъ въ стѣнкѣ печи, такимъ образомъ, чтобы надъ большимъ отверстіемъ дна оставался цилиндрическій вертикальный каналъ, который служитъ дымовымъ ходомъ. Продукты горѣнія, попадая въ этотъ дымоходъ непосредственно изъ топки, а также выходящіе отсюда черезъ малыя отверстія, распространяются по нагруженной печи и затѣмъ черезъ трубу въ куполѣ печи выходятъ наружу. Самый процессъ обжига производится слѣдующимъ образомъ. Послѣ нагрузки посуды, печь растапливаютъ въ теченіи шести—семи часовъ, послѣ чего, уменьшая постепенно подачу топлива, замазываютъ лазъ, служащій для нагрузки, и топочное отверстіе и въ такомъ состояніи оставляютъ печь на два дня. По достаточномъ охлажденіи печи, изъ нее выгружаютъ обожженую посуду.

Всѣ видѣнныя мною печи приблизительно одинаковыхъ размѣровъ, указанныхъ выше. Въ такую печь уходитъ въ среднемъ до ста штукъ мелкой посуды. Посуда, находящаяся внизу печи, выходитъ лучше обожженой, а верхніе ряды обжигаются хуже.

Расходовъ на добываніе главнаго сырого матеріала --глины у кустарей почти нѣтъ, такъ какъ ее они добываютъ сами и перевозятъ въ мастерскую вьюкомъ на лошади или ишакѣ, которые служатъ ему и другую службу въ хозяйствѣ. Добыча глины облегчается тѣмъ, что ее копаютъ близко, у мастерской. Навозъ и пометъ, употребляемые въ топливо, кустарю обходятся также безъ денежной затраты: онъ собираетъ ихъ на базарныхъ площадяхъ, на улицахъ и проч., хворосту-же и соломы при каждомъ обжигѣ идетъ приблизительно на шесть теңегъ; такъ что вся стоимость выдѣлки издѣлій въ размѣрѣ полной нагрузки печи выразится въ сказанной цифрѣ, другіе-же расходы по производству очень ничтожны.

Работа производится обыкновенно шесть, восемь мѣсяцевъ въ году, за исключеніемъ зимняго и части осенняго и весенняго времени. Нѣкоторые кустари работаютъ, впрочемъ, и зимой, но тогда посуда, обсушиваемая на полкахъ мастерской, выходитъ хуже и цѣнится много ниже посуды, выдѣланной при солнечной сушкѣ; поэтому мастерскія, работающія зимой, представляютъ рѣдкое исключеніе. Если обжигаютъ одновременно съ мелкой посудой и крупную, напримѣръ корчаги для воды, то такихъ корчагъ ставятъ въ печь не болѣе трехъ,

причемъ мелкой посуды помѣщается не болѣе сорока штутъ.

Считая, такимъ образомъ, восемь мѣсяцевъ работы въ году и принимая во вниманіе, что на изготовленіе издѣлій, въ количествѣ полной нагрузки печи, употребляется до десяти дней, стоимость кустарю издѣлій, вырабатываемыхъ въ теченіи года, выразится въ суммѣ до 150 тенегъ. Гончарныя издѣлія рѣдко продаются самими производителями; въ большинствѣ случаевъ всю изготовленную посуду они сбываютъ скупщикамъ, которые за полную груженую печь даютъ не болѣе 40 тенегъ; такъ что кустарь получаетъ за восемь мѣсяцевъ работы, въ которые успѣетъ сдѣлать не болѣе двадцати пяти обжиговъ, до 1.000 тенегъ, что составитъ 150 рублей, считая теньгу равной пятнадцати копѣйкамъ, а за вычетомъ изъ нихъ до 25 рублей расхода на производство, чистая годовая прибыль его въ среднемъ выразится въ суммѣ не свыше 125 рублей, или около 35 копѣекъ поденно, при работѣ съ одной печью. Между тѣмъ, рыночная цѣна издѣлій его почти вдвое выше противъ той, за какую онъ продаетъ ихъ скупщику; слѣдовательно, послѣдній за свое не трудное посредничество беретъ у кустаря почти половину его дохода. Несмотря на столь очевидную невыгоду, кустарь, не обладая запасными средствами, не въ состояніи однако избѣжать услуги скупщика, потому что послѣдній обыкновенно даетъ деньги впередъ кустарю, постоянно нуждающемуся въ нихъ, и при этомъ самъ назначаетъ заранѣе цѣну, по какой онъ будетъ принимать издѣлія. Волей—неволей, кустарь идетъ на эту сдѣлку и своими силами едва ли когда нибудь выбьется изъ цѣпкихъ рукъ алчнаго посредника. Вздумай онъ снять или выстроить лавку для своихъ издѣлій, его затравятъ скупщики въ короткое время; начнутъ съ того, что будутъ продавать товаръ по самой низкой цѣнѣ, убыточной для кустаря, и кончатъ тѣмъ, что кустарь, не выдерживая раззорительной конкурренціи, пойдетъ самъ къ одному изъ скупщиковъ и продастъ свою лавку вмѣстѣ съ товаромъ за что пріидется. Таковъ общій отзывъ всѣхъ, опрошенныхъ мною, гончаровъ.

Учрежденіе общественныхъ складовъ и лавокъ несомнѣнно могло бы увеличить благосостояніе кустаря, такъ какъ устранило-бы посредниковъ между нимъ и потребителемъ къ обоюдной пользѣ послѣднихъ. Но безъ толчка въ эту сторону со стороны мѣстной русской администраціи, кустари ничего не

въ состояніи сдѣлать сами, такъ какъ рутина и бытовой складъ жизни не благопріятствуютъ ни возникновенію въ средѣ ихъ собственной иниціативы, ни предпріимчивости. Вотъ почему, нетолько въ кустарныхъ производствахъ, но и ни въ одной отрасли народнаго труда, не замѣчается пока осуществленія и въ зародышѣ принципа взаимопомощи и коопераціи въ той или другой формѣ. Это характерно вообще для азіатскихъ народностей.

Глазурованныя издѣлія изготовляются отдѣльными кустарями. Для производства употребляется обыкновенная гончарная глина и еще огнеупорная, пластичная глина *гульбута*, привозимая главнымъ образомъ изъ Ташкентскаго уѣзда; есть и мѣстные сорта ея, но по качеству они уступаютъ привозной. Глина сначала высушивается, потомъ въ такой-же цилиндрической ямѣ, какъ и при предыдущемъ промыслѣ, размѣшивается съ водой до жидкой консистенціи; далѣе при перемѣшиваніи прибавляютъ пухъ съ камышевыхъ головокъ, который играетъ роль связующаго элемента также, какъ и шерсть, употребляемая при выработкѣ неглазурованныхъ издѣлій; шерсть здѣсь не употребляется потому, что на этомъ родѣ издѣлій до высушиванія ихъ наносятся, посредствомъ выдавливанія палочкой, довольно мелкіе узоры и шерсть, зацѣпляясь за палочку, портила-бы форму узора; камышевый-же пухъ гораздо нѣжнѣе и не мѣшаетъ выведенію рисунка. Послѣ смѣшенія съ пухомъ, прибавляютъ обыкновенной земли до желаемой густоты, приготовленную массу вынимаютъ на гладкій и чисто выметенный земляной полъ мастерской и топчутъ ногами часъ или полтора, а затѣмъ перемѣшанную и уплотненную массу скатываютъ въ комья, которые оставляютъ лежать сутки; по истеченіи сутокъ, ее снова мнутъ около часа ногами, подсыпая на полъ немного жженой извести; далѣе всю эту массу раскатываютъ на доскѣ руками въ жгуты, складываютъ ихъ раза въ три, опять раскатываютъ и производятъ эту операцію до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ годна для приготовленія издѣлій. Тогда мастеръ беретъ опредѣленную порцію и на описанномъ вращающемся станкѣ придаетъ глинѣ желаемую форму. Обыкновенно изготовляется мелкая посуда—чашки, горшки, блюда, кувшины и проч., крупная-же посуда выдѣлывается по особымъ заказамъ. По снятіи со станка изготовленнаго предмета, мастеръ обдѣлываетъ разныя неровности на днѣ и нано-

ситъ острой деревянной палочкой узоры, послѣ чего посуда поступаетъ въ солнечную сушку не болѣе двухъ дней.

Мастерскія обыкновенно раздѣляются на три этажа, изъ которыхъ верхній находится на поверхности земли, полъ втораго аршина на три ниже въ землѣ и нижній углубляется еще аршина на два. Глинобитная печь для обжига посуды проходитъ черезъ два нижнихъ этажа, причемь въ послѣднемъ располагается топка; во второмъ этажѣ находится вращающійся станокъ для выдѣлки посуды, а также небольшой жерновой поставъ для размалыванія неочищенной соды (ишкаръ), употребляемой для глазури. Въ верхнемъ этажѣ находятся полки для сушки посуды при выроботкѣ ее зимой, хотя работа зимой производится въ рѣдкихъ случаяхъ, и проходитъ дымовой боровъ отъ печи. Печь имѣетъ цилиндрическую форму около двухъ аршинъ въ діаметрѣ и высотою до трехъ аршинъ. Топка находится въ нижней части печи и въ потолкѣ ея (или иначе въ днѣ печи) сдѣлано одно круглое отверстіе до трехъ четвертей аршина въ діаметрѣ, кругомъ котораго располагаются концентрично нѣсколько мелкихъ. Встрѣчаются, однако, печи и иной конструкціи; въ Ура-тюбе, напримѣръ, я видѣлъ печи четырехгранной формы, причемъ мелкія отверстія въ нихъ расположены по угламъ печи, а не концентрично съ большимъ центральнымъ отверстіемъ. На высушенной посудѣ наносятся красками рисунки. Употребляются главнымъ образомъ слѣдующія краски: синяя, черная, красная, желтая, зеленая и др. Синяя краска, по всей вѣроятности, заключаетъ въ себѣ окись кобальта и при прибавленіи песка даетъ болѣе свѣтлые тона; для черной краски употребляютъ желѣзный купоросъ, для красныхъ цвѣтовъ употребляется глина, содержащая въ себѣ окислы желѣза; для желтаго цвѣта берется желѣзная руда (составъ мнѣ не извѣстенъ), привозимая изъ горъ и называемая чуянъ-укъ; для зеленаго цвѣта употребляется ярь-мѣдянка, для фіолетоваго цвѣта—перекись марганца, и т. д. Краски размачиваются съ водой, нѣкоторыя въ ней растворяются, и въ смѣсь или въ растворъ прибавляютъ абрикосоваго клея. Рисунки наносятся иногда очень сложные, но большею частью однообразные. Послѣ нанесенія красокъ кистями и высыханія, посуда обливается глазурью. Есть два рода глазури: свинцовая и кремнекислая щелочь. Первую приготовляютъ слѣдующимъ образомъ. Свинецъ растапливаютъ и пережигаютъ, полу-

чающуюся окись свинца смѣшиваютъ съ пескомъ и глиной, прибавляютъ немного пшеничнаго крахмала для клейкости и размѣшиваютъ съ водой. Кремнекислую щелочь (глазурь) приготовляютъ такъ: ишкаръ (соду) получаемую пережиганіемъ травянистаго разстенія (кыркъ-бузгунъ) разводятъ въ водѣ, очищаютъ отъ нерастворимыхъ примѣсей, смѣшиваютъ съ пескомъ, глиной и пшеничнымъ крахмаломъ до такой густоты, чтобы масса могла свободно стекать. Послѣ обливанія глазурью и по высыханіи на солнцѣ, посуда обжигается въ печахъ. При обжиганіи на окрашенныхъ мѣстахъ образуется цвѣтное остекловываніе, а на мѣстахъ не окрашенныхъ—бѣлое. Посуда нагружается въ печь слѣдующимъ образомъ. На дно печи ставятся уже обожженыя глиняныя подставки, на которыя верхъдномъ накладывается посуда. На дно посуды кладутся глиняные обожженые треножники, на послѣдніе опять глиняныя подставки, на нихъ посуда и т. д.; въ серединѣ надъ центральнымъ отверстіемъ между посудой оставляется цилиндрическій вертикальный каналъ. Благодаря описанному размѣщенію посуды въ печи, вокругъ нея свободно могутъ проходить горячіе газы. Въ печь уходитъ до двухсотъ штукъ мелкой посуды— чашекъ, блюдъ и пр.

При производствѣ глазурованныхъ издѣлій въ топливо употребляютъ дрова, хворостъ и древесную кору, навозъ-же и пометъ здѣсь не идетъ потому, во-первыхъ, что это топливо даетъ менѣе тепла, которое при данномъ производствѣ должно быть значительно выше, чѣмъ при обжиганіи неглазурованныхъ издѣлій, а во вторыхъ потому, что навозъ и пометъ даютъ много сажи. Печь постепенно растапливается часовъ двѣнадцать, потомъ растопку прекращаютъ, замазываютъ отверстія въ печи (топочное и лазъ для нагрузки) и оставляютъ печь стынуть; затѣмъ черезъ двое сутокъ посуда считается достаточно обожженной и ее выгружаютъ.

Выдѣлка глазурованныхъ издѣлій производится въ общемъ не болѣе восьми мѣсяцевъ въ году, но иногда кустари работаютъ и зимой. Въ этомъ случаѣ сушка посуды производится въ помѣщеніи мастерской, пользуясь теплотой обжигательной печи.

Въ настоящемъ промыслѣ на приготовленіе двухсотъ штукъ мелкихъ издѣлій нужно положить до десяти дней, и хотя эта посуда, послѣ формованія, сушится вдвое меньше, чѣмъ негла-

зурованная, но здѣсь тратится время на окраску и высыханіе красокъ; въ указанномъ количествѣ времени, потребномъ на изготовленіе мелкой посуды въ количествѣ двухсотъ штукъ, я убѣдился изъ распросовъ кустарей и изъ наблюденій за работой.

Добываніе глины здѣсь, какъ и въ предыдущемъ промыслѣ, кустарю почти ничего не стоитъ. Топлива (тонкаго тополя, древесной коры и хвороста) при каждомъ обжигѣ потребляется приблизительно на двѣнадцать тенегъ или на 1 р. 80 к., а годовой расходъ на краски, свинецъ, соду и проч., при одной печи, не превосходитъ въ среднемъ 80 руб.; такъ что годовой расходъ такой мастерской простирается въ общемъ до 125 рублей (1 р. 80 к.$\times$25 (число обжиговъ въ году)=80 р.).

Издѣлія большей частью сбываются также скупщикамъ, причемъ производители получаютъ за все количество издѣлій, въ размѣрѣ полной нагрузки печи, не болѣе 80 тенегъ и, такимъ образомъ, при восьмимѣсячной работѣ, годовой заработокъ кустаря не превышаетъ 2.000 тенегъ или 300 рублей, а исключая отсюда расходъ въ 125 рублей, ему остается чистой прибыли до 175 руб. Здѣсь скупщикъ отнимаетъ у кустарей много дохода, такъ какъ, предлагая такую низкую цѣну—80 тенегъ за весь товаръ, находящійся въ печи, не разбирая его по качеству, онъ затѣмъ покупку тщательно сортируетъ и на хорошо удавшейся глазуровкой и окраской, онъ выручаетъ до 100% свыше стоимости ея. Покупая товаръ, скупщикъ, чтобы понизить цѣну, указываетъ кустарю на всякій мало-мальскій изъянъ, на всякую царапинку и едва примѣтную трещинку въ издѣліи, а сбывая товаръ на рынкѣ умѣетъ ловко обойти покупателя, вручая ему бракъ за настоящую цѣну. Чтобы изъяны въ посудѣ не особенно бросались въ глаза, продавецъ предварительно осматриваетъ ее и найденныя въ ней трещинки, свищи и т. п. замазываетъ подходящей глиной и закрашиваетъ.

Наемныхъ рабочихъ при описанныхъ производствахъ я не встрѣчалъ; обыкновенно работаютъ члены семьи, отецъ съ сыновьями, или нѣсколько братьевъ и т. д.; иногда встрѣчаются малолѣтніе ученики изъ чужихъ семей, которые за работу ничего не получаютъ, пользуясь лишь хозяйской пищей.

Занятіе гончарнымъ промысломъ обыкновенно переходитъ по наслѣдству изъ рода въ родъ, что можно сказать про всѣ

мѣстные промыслы. Ученики сначала мнутъ глину, потомъ выучиваются формовать, глазуровать и окрашивать. Достигшіе совершеннолѣтняго возраста и извѣстныхъ познаній, получаютъ отъ хозяевъ жалованье или небольшое пособіе на открытіе собственной мастерской; но такихъ примѣровъ немного, обыкновенно-же промыселъ передается по наслѣдству и продолжается въ томъ-же помѣщеніи.

Рабочій день у гончаровъ начинается обыкновенно часовъ съ шести утра и кончается тоже часовъ въ шесть вечера.

Разсматривая гончарный промыселъ съ гигіенической стороны, слѣдуетъ признать, что онъ, повидимому, безвреденъ для здоровья кустаря; по крайней мѣрѣ видѣнные мною рабочіе всѣ отличались цвѣтущимъ здоровьемъ. Объясняется это тѣмъ обстоятельствомъ, что работа ихъ въ теченіи большой части года производится главнымъ образомъ на открытомъ воздухѣ, а не въ душной мастерской.

По отзывамъ кустарей, промыселъ ихъ падаетъ въ настоящее время, такъ какъ въ домашнемъ обиходѣ туземцевъ все болѣе стала появляться дешевая посуда—чугунная, желѣзная, мѣдная деревянная и гончарная, привозимая изъ Европейской Россіи. Поэтому всякое дальнѣйшее пониженіе тарифа Закасп ж. дороги на перевозку сюда означенной посуды послужитъ къ еще большему упадку мѣстнаго гончарнаго промысла. Кустари это ясно сознаютъ и, желая по возможности поддержать свой промыселъ и заработокъ, видимо стараются улучшать свои издѣлія; въ особенности это замѣтно у городскихъ мастеровъ, которые и формой и окраской своихъ издѣлій послѣдняго времени претендуютъ ближе подойти къ русскимъ издѣліямъ подобнаго рода. Подражаніе выходитъ, правда, грубое, аляповатое, но это не мѣшаетъ товару ихъ съ новыми мотивами расходиться успѣшно какъ въ туземной, такъ и въ русской средѣ. Въ прежнее время,—говорятъ старожилы,—здѣсь трудно было найти обыкновенную молочную крынку или цвѣточный горшокъ, а теперь вы можете купить въ городахъ не только эти вещи въ любомъ ассортиментѣ, но даже ярко и пестро раскрашенныя вазы для цвѣтовъ, блюда для фруктовъ, суповыя миски и нѣчто, напоминающее по формѣ и окраскѣ, большія китайскія вазы.

Слѣдуетъ вообще замѣтить, что туземные мастера въ любой отрасли производства показали себя переимчивыми и въ

нѣкоторыхъ случаяхъ умѣющими доводить свои издѣлія до весьма недурнаго подражанія хорошимъ образцамъ керамическаго искусства.

Это указываетъ, что цѣлесообразно поставленная русская ремесленная школа въ одномъ изъ центровъ области могла-бы найти въ нашихъ кустаряхъ хорошихъ учениковъ, а потому остается лишь пожелать, что-бы открытіе такой школы не замедлилось и она послужила-бы надежнымъ стимуломъ какъ для поддержанія, такъ и для развитія мѣстныхъ кустарныхъ промысловъ.

Чѣмъ скорѣе это будетъ, тѣмъ лучше, ибо усыплять себя дешевыми русскими издѣліями мы не должны, такъ какъ крайнее малоземелье, съ одной стороны, а съ другой—избытокъ дешевыхъ рабочихъ рукъ, при большой густотѣ населенія въ оазисахъ Самаркандской области, являются такими фактами, съ которыми, волей-неволей, а придется впослѣдствіи считаться серьезно. Необходимо предупредить надвигающуюся изъ Европейской Россіи грезу обнищанія массы здѣшнихъ кустарей и обезпечить ихъ дальнѣйшее полезное существованіе, а это можетъ сдѣлать именно ремесленная школа, пріуроченная къ мѣстнымъ потребностямъ.

Какъ на фактъ проявляющагося стремленія гончаровъ поддержать промыселъ, улучшеніемъ качества приготовляемыхъ издѣлій, укажу на слѣдующій случай. При посѣщеніи моемъ, въ г. Ура-тюбе, гончарной мастерской, принадлежащей двумъ братьямъ, одинъ изъ нихъ, Магометъ Якубъ Уста Шадіевъ, высказалъ мнѣ, что онъ желалъ бы поѣхать поучиться ремеслу въ Европейской Россіи, сознавая превосходство получаемыхъ оттуда издѣлій надъ вырабатываемыми ими, но что онъ не можетъ этого сдѣлать, за неимѣніемъ средствъ на поѣздку. Я записалъ его адресъ, предполагая походатайствовать за него передъ Г. Военнымъ Губернаторомъ, Графомъ Н. Я. Ростовцовымъ; но къ сожаленію, при вторичномъ моемъ посѣщеніи Ура-тюбе, этотъ кустарь, узнавши о моемъ пріѣздѣ, явился ко мнѣ и почти со слезами на глазахъ просилъ вычеркнуть его имя изъ моей записной книжки, такъ какъ родные его, будтобы, ни за что не хотятъ пустить его такъ далеко.

---

2. Чугунно-литейный промыселъ.

Относительно возникновенія описываемаго промысла мнѣ не приходилось слышать никакихъ легендъ.

Чугунно-литейная мастерская представляетъ собою обыкновенно нобольшой дворъ съ навѣсомъ и печью въ одномъ изъ угловъ двора, для плавки чугуна. Въ этомъ заключаются всѣ постройки, необходимыя для производства.

Печи встрѣчаются главнымъ образомъ цилиндрической формы, причемъ всѣ видѣнныя мною были различныхъ размѣровъ, большинство-же ихъ въ среднемъ имѣютъ до 2 аршинъ въ діаметрѣ. Стѣнка печи съ одной стороны не выкладывается до верху, а на разстояніи аршина полтора отъ земли она кончается; на этомъ уровнѣ устраивается горнъ; въ горнъ вмазывается чугунный котелъ, обмазанный внутри огнеупорной глинной. Въ задней стѣнкѣ печи дѣлается фурма, въ которую черезъ глиняное (изъ огнеупорной глины) сопло съ двумя каналами, соединяющимися въ одинъ (фиг. 3), вдувается двумя ручными мѣхами, тонкой струей, воздухъ, направляемый на поверхность расплавляемаго въ котлѣ чугуна. Мѣхи дѣлаются изъ козловыхъ шкуръ, большею частью не освобожденныхъ отъ шерсти, такъ какъ въ этомъ не имѣется надобности, потому что мѣхи находятся на внѣшней сторонѣ печи и, слѣдовательно, шерсть не можетъ воспламениться. Мѣхи состоятъ изъ двухъ лопастей и оканчиваются деревянной конусообразной трубочкой, изъ которой выходитъ выдуваемый изъ мѣховъ воздухъ; трубочка эта вставляется въ одинъ изъ каналовъ сопла. Кожанныя лопасти мѣховъ прикрѣпляются къ деревяннымъ палкамъ, на которыхъ имѣются ручки. Рабочій становится между двумя мѣхами, выводящія трубочки этихъ мѣховъ вставляются въ каналы (сопла) и рабочій, дѣйствуя поперемѣнно обѣими руками то на одинъ мѣхъ, то на другой, держась за ручки мѣховъ, производитъ почти безпрерывное дутье.

Въ котелъ кладутъ сначала раскаленный уголь, на него слой холоднаго угля, а потомъ уже чугунный ломъ, служащій сырымъ матеріаломъ, покупаемымъ чугунно-литейщиками на мѣстѣ, копѣекъ по 60 за пудъ. На 12 пуд. лома расходуется обыкновенно до 16 пуд. угля. При сгараніи угля чу-

гунъ плавится, и во время плавленія на него направляется дутье. По расплавленіи положенной порціи чугуннаго лома, снова добавляется смѣсь чугуна съ ломомъ, и такъ повторяютъ пока котелъ не наполнится въ достаточномъ количествѣ расплавленнымъ металломъ; тогда прекращаютъ дутье, снимаютъ образовавшійся шлакъ, вынимаютъ котелъ и разливаютъ расплавленный чугунъ въ формы желѣзными черпаками, обмазанными огнеупорной глиной.

Формы приготовляются изъ смѣси глины, песку и толченаго угля, обмазываются смѣсью сажи съ мукою и обсыпаются просѣяннымъ толченымъ углемъ. Формы расположены на земляномъ полу, подъ навѣсомъ, во дворѣ мастерской. Для котловъ (казановъ) формы дѣлаются слѣдующимъ образомъ. На деревянномъ дискѣ, установленномъ на вертикальной, вращающейся оси, имѣется глиняный шаровой сегментъ. Приготовленная для формы смѣсь накладывается на глиняный сегментъ и при вращеніи его оформливается ножемъ; далѣе форма сохнетъ и разрѣзается на три равныхъ сферическихъ треугольника. На другомъ такомъ-же станкѣ, но съ глинянымъ сегментомъ меньшихъ размѣровъ, выдѣлывается такая-же форма, которая, по высыханіи, не разрѣзается. На вершинѣ этой последней дѣлается небольшое углубленіе, черезъ которое расплавленный чугунъ наливается въ форму; по наполненіи послѣдней, чугунъ сейчасъ-же покрываютъ вышеупомянутыми сферическими треугольниками, а образующіеся пазы залѣпляютъ формовальной массой, чтобы не было на поверхности казана неровностей. По охлажденіи, форма ломается и казанъ готовъ. Конечно, можно было-бы наружную форму не разрѣзать на три части, но дѣлается это потому, что такая большая форма, при переноскѣ, могла-бы часто ломаться. Кромѣ котловъ, выдѣлываются въ большомъ количествѣ лемехи. Для приготовленія формы берутъ готовый лемехъ и набиваютъ его формовальной массой; когда она высохнетъ, изъ нее вынимаютъ внутреннюю форму; далѣе, въ деревянную складную форму, выдолбленную въ видѣ лемеха, вкладываютъ готовый чугунный лемехъ, причемъ между стѣнками формы и лемехомъ остается свободное пространство, которое заполняется формовальной массой; по затвердѣніи послѣдней, лемехъ вынимается, а полученная форма сохнетъ и не вынимается изъ складной деревянной формы. Въ такую форму вставляется форма приготовленная заполне-

ніемъ формовальною массой полости лемеха, и затѣмъ въ промежутокъ между формами наливается опредѣленная порція расплавленнаго металла. По охлажденіи, отлитой лемехъ освобождается отъ формъ.

Формы для другихъ издѣлій ничего своебразнаго не представляютъ, а потому я и не буду ихъ описывать. Кромѣ лемеховъ и казановъ, отливаются жаровни (майкальдонъ) для обогрѣванія жилыхъ туземныхъ помѣщеній, небольшіе котелки, пестики, ступки, втулки для арбяныхъ колесъ, колосники для печей и каминовъ, башмаки для пестовъ крупорушекъ (обиджуазъ), русскія кухонныя плиты, ночники (чираки) маховики, части для джиновъ, чайники и проч.

Обыкновенно расплавляютъ каждый разъ до 12 пуд. чугуннаго лома; на расплавленіе и разливаніе чугуна въ формы употребляется одинъ день, на приготовленіе-же формъ, нужныхъ для разливки сказанной порціи чугуна, уходитъ 10-12 дней, такъ что на всю операцію, вмѣстѣ съ обсушкой формъ, идетъ до 14 дней, включая сюда по одному праздничному дню на каждой недѣлѣ, въ которые работа не производится. Изъ 12 пуд. лома выходитъ обыкновенно четыре котла, имѣющихъ въ діаметрѣ до $1^1/_2$ арш., а лемеховъ штукъ сорокъ. Въ четыре лѣтнихъ мѣсяца работы нѣтъ совсѣмъ, потому что нѣкоторые занимаются въ это время полевыми работами, другіе—шелководствомъ и проч.; вообще-же въ жаркое время работа идетъ очень рѣдко. Такъ что, считая восемь рабочихъ мѣсяцевъ въ году, общее потребленіе каждаго такого чугунно-литейнаго заводика выразится въ 200 пуд. лома, приблизительно на сумму 120 руб. Уголь употребляется исключительно фруктовыхъ деревьевъ—урюковый и пр., какъ самый чистый и дающій болѣе тепла, чѣмъ другіе сорта углей; онъ обходится въ среднемъ до 30 коп. за пудъ и его на 200 пуд. лома употребляется до 270 пуд., стоимостью до 80 руб. Слѣдовательно, годовой расходъ кустаря, при одной плавильной печи, выражается въ суммѣ до 200 рублей. Эти кустари въ большинствѣ случаевъ сами продаютъ свои издѣлія, и я не встрѣчалъ жалобъ на скупщиковъ. Издѣлія продаются большею частью на базарахъ, иногда-же покупатели являются прямо на мѣсто выдѣлки. Казаны вышеуказанныхъ размѣровъ продаются до 5 рублей штука, такъ что годовая выручка кустаря выразится въ 350 руб., считая, что онъ въ состояніи выдѣлать въ годъ до

70-ти казановъ и занимается исключительно производствомъ ихъ; цѣна другихъ издѣлій прямо пропорціональна вѣсу ихъ, такъ напримѣръ, выше замѣчено было, что изъ 12 пуд. лома выходитъ четыре казана или сорокъ лемеховъ, слѣдовательно вѣсъ послѣднихъ въ десять разъ менѣе, а соотвѣтственно этому и цѣна каждаго лемеха въ десять разъ ниже и потому они продаются не дороже 50 коп. за штуку. Такимъ образомъ, чистая годовая прибыль кустаря, при одной плавильной печи, можетъ выразиться въ 150 рублей (350-200).

Кустари работаютъ обыкновенно вдвоемъ или втроемъ, причемъ всѣ работники—члены одной семьи. Иногда встрѣчаются ученики, которые платы не получаютъ за свою работу, а пользуются лишь пищей и рѣдко одеждой. Ученикъ сначала только лишь работаетъ мѣхами, потомъ постепенно пріучается къ выдѣлкѣ формъ и плавкѣ чугуна. Еще рѣже можно встрѣтить у кустаря взрослаго рабочаго; это случается, когда на заводѣ имѣется нѣсколько плавильныхъ печей. Заработокъ рабочихъ очень малъ,—не болѣе трехъ рублей въ мѣсяцъ, при хозяйскихъ помѣщеніи и пищѣ. Промыселъ обыкновенно переходитъ по наслѣдству.

Работать кустари начинаютъ часовъ въ шесть утра и кончаютъ часовъ въ шесть вечера.

Такія чугунно-литейныя заведенія расположены или на базарахъ или вблизи ихъ; рядомъ находится и сакля хозяина; очень рѣдко такіе заводики помѣщаются отдѣльно отъ мѣста жилища владѣльца.

Подъ вліяніемъ спроса со стороны русскихъ потребителей, чугунныя издѣлія съ каждымъ годомъ видимо улучшаются: ихъ дѣлаютъ теперь чище, тоньше и прочнѣе. Изготовленіе такихъ предметовъ какъ колосники, кухонныя плиты съ 3-5-го комфорками, маховики для машинъ и части для хлопкоочистительныхъ джиновъ, указываютъ на усовершенствованіе техники туземныхъ литейщиковъ, а потому дальнѣйшіе успѣхи ихъ въ этомъ промыслѣ тѣсно связаны съ полученіемъ ими техническаго образованія, о необходимости котораго я говорилъ по отношенію къ гончарамъ. Успѣху дѣла содѣйствовало-бы также и пониженіе желѣзно-дорожнаго тарифа на ввозимый въ нашъ край чугунъ не въ дѣлѣ.

---

3. Кузнечный промыселъ.

Туземцы считаютъ, что кузнечный промыселъ существуетъ болѣе 1.500 лѣтъ, при чемъ введеніе его приписываютъ святому Хазретъ-Давуду, котораго научилъ этому ремеслу, по повелѣнію Бога, ангелъ Хазретъ Джабраиль, первый принесшій съ неба желѣзо Лучшимъ изъ мастеровъ былъ сынъ Хазрета-Давуда, Хазретъ Сулейманъ (Соломонъ).

Кузнечный промыселъ, по роду вырабатываемыхъ издѣлій, слѣдуетъ раздѣлить на три самостоятельныхъ группы, а именно: 1) выработка мелкихъ издѣлій, какъ то: дверныхъ цѣпей, подковъ, удилъ, гвоздей, скребковъ, колецъ для арбяныхъ колесъ и пр.; 2) выдѣлка инструментовъ для каменьщиковъ, плотниковъ, землекоповъ, а также наковаленъ, серповъ и пр. 3) выдѣлка ножей, ножницъ, бритвъ, подпилковъ, шилъ и пр. Я дѣлаю такое разграниченіе на томъ основаніи, что мнѣ приходилось видѣть кузницы, въ которыхъ спеціально выдѣлываютъ предметы той или другой группы, и не приходилось видѣть кузницъ, въ которыхъ приготовлялись-бы издѣлія всѣхъ трехъ группъ.

Туземныя кузницы помѣщаются чаще всего на базарахъ, въ ряду мелкихъ лавокъ, и помѣщеніе ихъ ничѣмъ не отличается отъ базарныхъ торговыхъ помѣщеній.

Обыкновенно у кузнецовъ имѣется одинъ горнъ, большее же число ихъ можно встрѣтить очень рѣдко. Горнъ глинобитный, вышиною не болѣе аршина, имѣетъ съ одной стороны возвышающуюся стѣнку, въ которой сдѣлано отверстіе для дутья, въ отверстіе вставляется желѣзное кольцо. Мѣхи приставляютъ съ внѣшней стороны сказанной стѣнки, и они имѣютъ такое-же устройство, какъ и мѣхи при чугуно-литейномъ промыслѣ, съ той лишь разницей, что козлиная кожа всегда освобождается отъ шерсти, такъ какъ, благодаря тѣснотѣ помѣщенія кузницы, сыплющіяся при ковкѣ искры могутъ воспламѣнить и испортить мѣхъ, если-бы онъ былъ въ шерстью. Тутъ-же, близь горна, ссыпается въ кучу уголь, необходимый для выдѣлки издѣлій. Наковальни укрѣпляются во вбитыхъ въ землю мастерской толстыхъ обрубкахъ стволовъ деревьевъ; обыкновенно ихъ имѣется три, изъ нихъ одна большая, формы изображенной на чертежѣ (фиг. 4), имѣетъ поверхность, на

которую кладется для ковки желѣзо, отъ девяти до десяти кв. вершковъ; эта наковальня служитъ для первоначальной грубой ковки желѣза; вторая наковальня меньшихъ размѣровъ (фиг. 5), на ней уже окончательно выковываются издѣлія; и третья наковальня еще меньшихъ размѣровъ (фиг. 6) служитъ для выправки подковъ, гвоздей и пр. Кромѣ того, имѣется еще небольшая формочка для выдѣлки собственно гвоздей (фиг. 7). Гвозди выдѣлываются такъ: въ коническое сквозное отверстіе формы вставляется раскаленный желѣзный стержень, который вбиваютъ молоткомъ до тѣхъ поръ, пока стержень не дойдетъ до подставленной снизу формы желѣзной полосы; тогда верхній конецъ гвоздя расклепываютъ въ шляпку, а нижній отковываютъ на остріе. Обыкновенно при одномъ горнѣ работаютъ трое: хозяинъ-кузнецъ, молотобоецъ и ученикъ, раздувающій мѣхи. Иногда двое послѣднихъ принадлежатъ къ семьѣ кузнеца. Если молотобоецъ наемный рабочій, то получаетъ 4-5 руб. въ мѣсяцъ на хозяйскихъ харчахъ, ученики-же жалованья не получаютъ, а пользуются пищей хозяина и иногда одеждой. Молотобоецъ, кромѣ непосредственной своей работы, занятъ ковкой мелкихъ простыхъ издѣлій, выправкой подковъ, ковкой лошадей и пр. Ученикъ сначала только раздуваетъ мѣхи, подкладываетъ уголь, а потомъ уже постепенно переходитъ къ наковальнѣ. Кузнецами этой группы главнымъ образомъ выдѣлываются подковы, которыхъ въ одинъ день кузнецъ въ состояніи приготовить до 30 штукъ.

Желѣзо покупается кузнецами у русскихъ и туземныхъ купцовъ, по средней цѣнѣ 3 руб. за пудъ; покупается также и ломъ, обходящійся въ среднемъ 60-70 коп. за пудъ. При одномъ горнѣ въ мѣсяцъ расходуется желѣза среднимъ числомъ отъ 9 до 10 пудовъ. Усиленная работа бываетъ обыкновенно во время ненастныхъ зимнихъ мѣсяцевъ, когда существуетъ наибольшій спросъ на подковы. Угля въ день на одинъ горнъ идетъ до 1 пуда, стоимостью 30 коп. Уголь, какъ и при чугунно-литейномъ промыслѣ, употребляется преимущественно фруктовый и арчевый. Въ году у кузнецовъ насчитывается до шестидесяти нерабочихъ дней; такъ что, считая расходъ угля по пуду въ день, годовое потребленіе его выразится въ 300 пудахъ, а годовое потребленіе желѣза будетъ приблизительно 100-120 пудовъ.

Издѣлія сбываются тутъ-же въ кузницахъ, благодаря мѣсто-

нахожденію ихъ на базарахъ, непосредственно потребителямъ; подковы продаются также оптомъ скупщикамъ, по цѣнѣ 6 рублей, въ среднемъ, за 100 штукъ. Скупщики здѣсь не играютъ той роли, какъ въ гончарномъ промыслѣ; это тѣже кузнецы, или вѣрнѣе подковщики лошадей, разъѣзжающіе по мелкимъ кишлакамъ, гдѣ куютъ лошадей и пользуются копѣйками четырьмя на подкову, вмѣстѣ съ работой. Эти покупатели удобны для кузнецовъ тѣмъ, что онъ, продавая имъ подковы, хотя и съ небольшимъ барышемъ, не теряетъ времени на ковку лошадей; при отсутствіи же подобныхъ подковщиковъ лошадей, кузнецы въ базарные дни не въ состояніи были-бы заниматься своимъ дѣломъ,- ихъ постоянно держали-бы въ осадѣ кишлачные жители, массами наѣзжающіе на базаръ, верхомъ на лошадяхъ. Въ рѣдкихъ случаяхъ, вообще-же когда у кузнеца мало ковки, онъ и самъ подковываетъ лошадей.

Дверныя цѣпочки длиною четверти полторы продаются отъ 10 до 15 коп. штука; такой-же длины, но тоньше, отъ 5 до 8 коп.; кольца для арбяныхъ колесъ копѣекъ по 15-ти; тонкія цѣпочки, длиною аршина полтора, копѣекъ за 30; подковы для ословъ по 4 коп. за штуку. Для учета доходности промысла я принимаю въ основаніе то положеніе, что кустарь будетъ вырабатывать лишь однѣ подковы, потому что онѣ выдѣлываются и расходятся въ несравненно большемъ количествѣ, чѣмъ другія издѣлія; если-бы учитывать доходность по другому роду издѣлій, напримѣръ по цѣпямъ, то результатъ получился-бы приблизительно тотъ же, такъ какъ эти издѣлія, хотя и требуютъ больше времени на выработку, но продаются за то, обратно пропорціонально употребленному времени, дороже. Считая, такимъ образомъ, что въ день при одномъ горнѣ кузнецъ можетъ изготовить до 30 шт. подковъ, годовая выработка за триста рабочихъ дней выразится у него въ 9.000 штукъ. Въ базарные дни производится у кузнецовъ подковка лошадей, по цѣнѣ копѣекъ 10 за одну ногу, при этомъ слѣдуетъ считать, что каждый кузнецъ подкуетъ до 30 ногъ въ среднемъ, въ чемъ я убѣдился изъ многихъ опросовъ. Такъ что въ годъ кузнецъ самъ сбудетъ подковъ до 2.500 на сумму 250 руб., остальныя-же 6.500 шт. продастъ скупщикамъ, по цѣнѣ 6 рублей за сотню, на 390 рублей; слѣдовательно, го-

довую выручку его можно считать, во всякомъ случаѣ, не свыше 640 рублей. Годовые-же расходы кузнеца слѣдующіе.

Израсходуется на желѣзо около 300 рублей, хотя, считая по три рубля пудъ, выйдетъ значительно большая сумма, но нужно принять во вниманіе, что покупается также и желѣзный ломъ; на уголь до 90 рублей; плата работнику рублей 50 въ годъ. При такомъ разсчетѣ, чистая годовая прибыль въ этомъ промыслѣ, при одномъ горнѣ, можетъ выразиться въ приблизительной суммѣ до 200 рублей.

Работа начинается обыкновенно часовъ съ семи—восьми утра и кончается въ пять или шесть часовъ вечера. Не рѣдко можно встрѣтить кузнецовъ съ больными глазами, благодаря угольной пыли въ кузницѣ и искрамъ при ковкѣ. Кустарь, проводя за своимъ дѣломъ весь день въ своей мастерской, тутъ же и обѣдаетъ. Пища у него самая незатѣйливая, большею частью похлебка изъ риса, гороха и пр., и не чаще одного раза въ недѣлю приготовляется пловъ.

Мастерскія кузнецовъ, выдѣлывающихъ вторую группу издѣлій, отличаются отъ описанныхъ присутствіемъ казана съ водой, такъ какъ нѣкоторые, приготовляемые ими, предметы требуютъ закалки, напримѣръ тиша (родъ топорика), уракъ (серпъ) и др.; кромѣ того, здѣсь нѣтъ самыхъ мелкихъ наковаленъ, за отсутствіемъ выдѣлки мелкихъ издѣлій. Желѣза и угля потребляется нѣсколько больше, чѣмъ кузнецами первой группы, причемъ покупается также и желѣзный ломъ. Кузницы большею частью помѣщаются также на базарахъ или вблизи ихъ, и вырабатываемыя или издѣлія продаются тутъ-же, на мѣстѣ выдѣлки. Скупщиковъ для этого рода издѣлій нѣтъ. Средняя рыночная цѣна издѣлій слѣдующая: кетмени (мотыги) для земляныхъ работъ по 1 р. 60 коп., тиша 40 коп., серпъ для люцерны и вообще травы 15 коп., для пшеницы 20 коп., молотки отъ 30 коп. до рубля; наковальни отъ 2 до 3 рублей. Работаютъ обыкновенно при одномъ горнѣ самъ хозяинъ, рабочій молотобоецъ, получающій 4-5 рублей въ мѣсяцъ на хозяйскихъ харчахъ, и еще одинъ мальчикъ ученикъ, не получающій платы, но пользующійся хозяйскими харчами, иногда и одеждой. Молотобойцы и ученики бываютъ также изъ семьи хозяина.

Для опредѣленія доходности промысла я принимаю въ основаніе такое-же положеніе, какъ и въ предыдущемъ про-

мыслѣ, а именно, что кузнецъ въ теченіе года вырабатываетъ какія нибудь издѣлія одного рода; хотя положеніе это и не будетъ абсолютно точнымъ, такъ какъ стоимость предмета зависитъ не только отъ количества потребленныхъ матеріала и времени, но также и отъ степени трудности выработки, но ошибка эта ослабляется тѣмъ, что здѣсь не вырабатываются такія издѣлія, которыя требуютъ или особенной тщательности отдѣлки или особаго искусства ремесленника. Такъ, напримѣръ, производительность кузнеца при одномъ горнѣ можетъ выразиться выдѣлкой въ два дня трехъ кетменей, а въ триста рабочихъ дней въ году въ среднемъ 450 штукъ, на сумму 720 рублей. Расходъ: желѣза въ годъ примѣрно на 350 рублей и угля на 100 рублей, содержаніе одного рабочаго до 50 рублей. Слѣдовательно, чистая годовая прибыльность промысла, при одномъ горнѣ, можетъ простираться въ среднемъ не свыше 220 рублей,—тоже, что и въ предыдущей группѣ. Условія работы, жизни и пр. такія-же, какъ и у кузнецовъ первой категоріи.

Выдѣлка ножей и бритвъ развита главнымъ образомъ въ г. Ура тюбе, откуда они расходятся въ большемъ количествѣ по городскимъ и кишлачнымъ базарамъ области. Въ кузницахъ этого рода горнъ гораздо меньше, чѣмъ въ предыдущихъ, такіе-же мѣхи, большею частью одна лишь наковальня, рѣдко двѣ, и казанъ съ водой для закалки. Для выдѣлки костяныхъ ножевыхъ ручекъ употребляются слѣдующіе инструменты: тиша, маленькая пила, напилокъ, шило и стальной гвоздь для пробиванія дыръ въ желѣзѣ ножа. Ножи и бритвы выдѣлываются слѣдующимъ образомъ Кузнецъ беретъ кусокъ стали длиною въ лезвіе ножа, разогрѣваетъ его на горнѣ до красна, выкавываетъ на черно въ форму ножа и по краю одного изъ длинныхъ реберъ такой выкованной пластинки посыпаетъ буры и свариваетъ на горнѣ съ кускомъ желѣза, длиною равной длинѣ ножа съ ручкой, и потомъ уже окончательно выкавываетъ ножъ или бритву. Во время ковки нѣсколько разъ закаливаетъ лезвіе и, когда уже ножъ совсѣмъ готовъ, еще разъ раскаливаетъ его и опускаетъ въ воду весь, кромѣ части, входящей въ костяную ручку, такъ что весь ножъ закаливается только одинъ разъ, а лезвіе нѣсколько разъ. Ручки для ножей выдѣлываются изъ костей ногъ верблюдовъ. Съ помощью вышеназванныхъ инструментовъ, кустарь выдѣлываетъ

двѣ половины ручки, потомъ дѣлаетъ въ надлежащихъ мѣстахъ отверстія до двухъ миллиметровъ въ діаметрѣ, стальнымъ гвоздемъ пробиваетъ отверстія въ соотвѣтствующихъ мѣстахъ желѣзной части ножа, входящей внутрь ручки, соединяетъ ножъ съ обѣми половинками ручки, вставляетъ въ отверстія проволку, толщиною въ два миллиметра, и концы ея осторожно расклепываетъ. Тогда ножъ готовъ въ окончательномъ видѣ.

Ножей средней величины, длиною безъ ручки вершка три, кузнецъ можетъ сдѣлать въ день штутъ 8, бритвъ штукъ 5-6. Кромѣ этихъ издѣлій, приготовляетъ также въ небольшомъ количествѣ цѣпочки, серпы и пр. Ножи и бритвы довольно хорошаго достоинства и расходятся очень бойко.

Сталь покупается въ среднемъ 3 р. 60 к. пудъ, желѣзо 3 рубля пудъ, кромѣ того пріобрѣтается частью и желѣзный ломъ, обходящійся до 65 коп. пудъ; уголь употребляется арчевый и фруктовыхъ деревьевъ, причемъ въ среднемъ онъ обходится 30 коп. пудъ. Относительно количества потребляемыхъ матеріаловъ и угля при одномъ горнѣ я изъ наблюденій и разспросовъ вывелъ слѣдующія среднія данныя. Стали потребляется въ годъ отъ 30 до 40 пудовъ, желѣза отъ 20 до 30 пуд. вмѣстѣ съ ломомъ, угля до 100 пуд., верблюжьихъ костей и проволки на 10-15 рублей въ годъ. Рыночныя цѣны вырабатываемыхъ издѣлій слѣдующія: ножи средней величины (3 вершка длиною безъ ручки) продаются по 20 коп., бритвы 30 коп., остальныя, вырабатываемыя издѣлія —цѣпи, серпы и пр. продаются по цѣнамъ, указаннымъ въ описаніи промысла первой группы кузнецовъ. Сбытъ главнымъ образомъ непосредственный потребителямъ, такъ какъ на базарахъ въ Ура-тюбе бываетъ большое скопленіе кишлачнаго народа и издѣлія расходятся хорошо; есть и скупщики, но они не оказываютъ вреднаго вліянія на доходность промысла, потому что, хотя и покупаютъ издѣлія нѣсколько дешевле противъ рыночныхъ цѣнъ, но покупаютъ всякій разъ значительную партію, причемъ кустарь, благодаря хорошему сбыту своихъ издѣлій непосредственно, уступаетъ въ цѣнѣ оптовому покупателю немного противъ рыночныхъ цѣнъ; главное-же, что хорошо характеризуетъ состояніе этого промысла,—кустарь не беретъ у скупщика денегъ подъ будующія издѣлія, такъ какъ онъ имѣетъ возможность сбывать свой товаръ за наличныя деньги, при-

чемъ уступка скупщику дѣлается исключительно въ цѣляхъ болѣе быстраго оборота капитала. Изъ осмотрѣнныхъ мною кузницъ этого рода, большинство имѣютъ одинъ горнъ, причемъ работающихъ въ такой мастерской почти всегда двое-хозяинъ и помощникъ его, получающій отъ 3 до 5 рублей въ мѣсяцъ на хозяйскихъ харчахъ. Наемнаго рабочаго замѣняетъ очень часто малолѣтній ученикъ, не получающій платы, а имѣющій лишь хозяйскіе харчи и одежду. Надобности въ третьемъ работающемъ лицѣ и не встрѣчается, такъ какъ выдѣлываются мелкія издѣлія, для чего не требуется тяжелый молотъ; всю работу кузнецъ производитъ самъ, ученикъ-же главнымъ образомъ занятъ раздуваніемъ огня на горнѣ.

Придерживаясь прежняго основанія при разсчетѣ доходности промысла, я получаю слѣдующее. Кустарь при выработкѣ восьми ножей въ день изготовитъ ихъ въ 300 рабочихъ дней въ году 2.400 штукъ, по продажной рыночной цѣнѣ на сумму 480 рублей; исключая отсюда годовые расходы: стали приблизительно на 130 рублей, желѣза вмѣстѣ съ ломомъ рублей на 60, угля до 100 пуд. на 30 рублей, 10-15 рублей на проволку и верблюжью кость, всего на сумму около 230 рублей, не считая содержанія рабочаго, такъ какъ наемные взрослые рабочіе встрѣчаются очень рѣдко,—чистая годовая прибыльность такой мастерской можетъ выразиться не свыше 250 руб. Работа продолжается около 12 час. въ сутки, съ шести часовъ утра до 6 ч. вечера, включая сюда и время для обѣда, отдыха и проч. Условія жизни кустаря—жилище, пища и пр., тѣже, что и въ первыхъ двухъ группахъ настоящаго промысла. Промыселъ почти всегда переходитъ изъ рода въ родъ.

---

4. Выдѣлка кальяновъ и кумгановъ.

Кустари полагаютъ, что этотъ промыселъ получилъ свое начало отъ святаго Хазрета Давуда, котораго и считаютъ своимъ покровителемъ.

Для выдѣлки кальяновъ (чилимовъ) употребляются тыквы соотвѣтствующей формы (грушевидной) и латунь, для кумгановъ-же идетъ красная и желтая мѣдь; кромѣ того, для укра-

шенія кальяновъ идетъ серебро, сургучъ и лакъ; всѣ эти матеріалы привозные и пріобрѣтаются на мѣстныхъ базарахъ. Мастерскія располагаются на базарахъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, служатъ лавками, изъ которыхъ кустари продаютъ свои издѣлія. Въ мастерской имѣется квадратный глинобитный горнъ (фиг. 8), длина сторонъ его приблизительно одинъ аршинъ, вышина же не болѣе полторы четверти; въ центрѣ площадки его сдѣлано углубленіе, въ которое насыпается уголь; для поддувала въ нижней части горна устроенъ каналъ, кончающійся въ углубленіи для угля, какъ изображено на чертежѣ. По близости горна огораживается глинобитной стѣнкой помѣщеніе для угля. Листовую латунь разогрѣваютъ на описанномъ горнѣ и, послѣ нѣкотораго охлажденія ее, подвергаютъ сначала грубой ковкѣ на наковальнѣ, изображенной на чертежѣ (фиг. 9) съ указанными тамъ размѣрами, придавая листу форму, соотвѣтствующую утолщенной части тыквы, предназначенной для кальяна. На второй наковальнѣ такой-же, какая изображена на чертежѣ (фиг. 5), латунь подвергается болѣе тщательной ковкѣ. Откованную въ сферической формѣ латунь надѣваютъ на часть 6, тоже сферическую, деревяннаго станка, изображеннаго на чертежѣ (фиг. 10); въ центрѣ сферической части латуни пробивается отверстіе, въ которое входитъ штифтъ *d*, упирающійся конусомъ въ деревянную стойку станка. На цилиндрическую часть *a* станка наматывается ремень такъ, что оба конца его остаются свободными и натяженіемъ то одного то другаго конца, по перемѣнно, получается вращеніе вала станка впередъ и обратно; часть *c* вала, болѣе массивная, способствуетъ равномѣрности вращенія. Одинъ изъ рабочихъ, сидя на полу, вращаетъ валъ описаннымъ способомъ и вмѣстѣ съ нимъ латунь, надѣтую на часть 6 вала, а другой рабочій шлифуетъ поверхность латуни стальнымъ скребкомъ формы, изображенной на чертежѣ (фиг. 11). На наковальнѣ, изображенной на чертежѣ (фиг. 12), латуни придаютъ надлежащіе выгибы. Выкованная въ требуемомъ видѣ и отшлифованная латунь будетъ служить наружнымъ дномъ и оболочкой кальяна. Имѣется обыкновенно еще одна наковальня такой-же формы, какъ и вторая, но съ размѣрами меньшими, указанными на чертежѣ (фиг. 13); на этой наковальнѣ выковываются латунныя пластинки, служащія украшеніемъ кальяна и, вмѣстѣ съ тѣмъ, наружнымъ металлическимъ плетеніемъ его, прочно прикрѣ-

пляющимъ латунныя дно и оболочку къ тыквѣ, служащей сосудомъ для воды. Въ этихъ пластинкахъ пробиваютъ для красоты мелкія отверстія небольшими штампами на свинцовой пластинкѣ (на болѣе твердой, напримѣръ чугунной, нельзя, т. к. латунь даетъ трещины).

Болѣе крупныя отверстія высверливаются деревяннымъ инструментомъ, изображеннымъ на фиг. 14. Буравчикъ *а* инструмента въ верхней части четырехгранный, въ нижней-же, служащей именно для сверленія, двухгранный. Къ концамъ *ж* поперечины *в*, со втулкой *г*, прикрѣпляются однимъ концомъ ремни *е*, другимъ-же концомъ ремни эти прикрѣпляются къ вертикальноту стержню *д*, но такъ, что длина ихъ значительно больше разстоянія между мѣстами прикрѣпленія. Поперечина *в* свободно двигается и вращается по стержню *д*.

Рабочій беретъ руками за концы поперечины, вращаетъ ее вокругъ стержня и тѣмъ самымъ наматываетъ винтообразно ремни на него; намотавши ремни, онъ начинаетъ двигать поперечину вверхъ и внизъ по стержню и этимъ заставляетъ его вращаться то въ одну, то въ другую сторону, а вмѣстѣ съ нимъ и буравчикъ *а*, который и просверливаетъ такимъ образомъ отверстія. Массивная часть *b* инструмента помогаетъ своимъ вѣсомъ надавливанію на латунную пластинку и служитъ вмѣстѣ съ тѣмъ для равномѣрности сверленія. Неровности по окружностямъ отверстій, какъ то—зубцы и проч.. подравниваются впослѣдствіи небольшими подпилками. Всѣ составныя латунныя наружныя части кальяна спаиваются между собою оловомъ, но никогда не прибиваются къ тыквѣ гвоздями, изъ опасенія расколоть ее. При паяніи употребляютъ нашатырь, причемъ предварительно очищаютъ его раствореніемъ въ водѣ и выпаркой, при сливаніи свѣтлаго раствора отъ грязной жижи.

Когда, такимъ образомъ, на тыквѣ, выбранной для кальяна, будутъ прекрѣплены наружная нижняя поверхность ея и дно, состоящія изъ одного куска латуни и латунныя съ круглыми отверстіями пластинки, расплавляютъ красный сургучъ и намазываютъ его на круглыя отверстія латунныхъ пластинокъ; также и черный лакъ; по охлажденіи сургуча и лака, счищаютъ ихъ съ металлической поверхности ножемъ, послѣ чего на тыквѣ въ мѣстахъ, соотвѣтствующихъ отверстіямъ, на латуни остаются сургучъ и лакъ, которые и украшаютъ

узоры на латуни. Для хорошей отдѣлки кальяновъ употребляютъ также и серебро, для чего служитъ бухарская монета (теньга), которая расплавляется въ маленькихъ котелкахъ изъ огнеупорной глины (гульбута); расплавленное серебро наносятъ на чилимъ. Тыквы красятся обыкновенно въ свѣтло-коричневый фонъ. Кальяны всегда работаются по заказамъ, при этомъ заказчикъ доставляетъ мастеру крашеную уже тыкву, латунь же и серебро мастеръ пріобрѣтаетъ самъ.

Обыкновенно въ мастерской средней руки работаютъ хозяинъ и одинъ рабочій, рѣдко двое рабочихъ, причемъ второй изъ нихъ обыкновенно мальчикъ-ученикъ; есть мастерскія и съ большимъ числомъ рабочихъ. Вдвоемъ мастера могутъ приготовить въ недѣлю отъ трехъ до четырехъ кальяновъ съ многими мелкими украшеніями, болѣе же простыхъ кальяновъ изготовляется отъ четырехъ до пяти.

Въ такихъ мастерскихъ работаютъ и кумганы (кувшины) изъ красной мѣди. Здѣсь вся главная работа заключается въ выковкѣ мѣди, украшеній-же почти никакихъ не наносится. Выковка производится на вышеописанныхъ наковальняхъ. Мастеръ вдвоемъ съ рабочимъ можетъ приготовить до семи кумгановъ въ недѣлю. Но нужно замѣтить, что кальяновъ кустарь можетъ сдѣлать въ теченіи года почти втрое болѣе, чѣмъ кумгановъ, такъ что главнымъ предметомъ выработки настоящаго промысла являются собственно кальяны Послѣдніе, безъ курительной трубки, обыкновенно дѣлаются вышиною до трехъ четвертей аршина; на этотъ курительный приборъ въ среднемъ уходитъ три фунта латуни, количество-же серебра, сургуча и лака, употребляемыхъ на украшеніе его, нельзя выразить даже приблизительной цифрой, такъ какъ оно зависитъ исключительно отъ желанія заказчика придать болѣе или менѣе красивую форму чилиму. Мнѣ случалось бывать въ мастерскихъ при разсчетѣ съ заказчикомъ, и въ такихъ случаяхъ за кальянъ безъ серебрянныхъ украшеній мастеръ получалъ въ среднемъ двадцать пять тенегъ, что составитъ на русскія деньги приблизительно 3 р. 75 к. Съ увѣренностью можно сказать, что латуни на кальянъ идетъ до трехъ фунтовъ, такъ какъ мною производилось взвѣшиваніе готоваго кальяна и тыквы необдѣланной, принесенной другимъ заказчикомъ для кальяна, приблизительно тѣхъ-же размѣровъ, что и готовый кальянъ; поэтому, я разсчитываю, что кустарь за работу каль-

яна беретъ до 2 р. 40 к., остальные-же 1 р. 35 к. составляютъ стоимость 3-хъ фун. латуни, включая сюда и расходъ на уголь, наемъ рабочихъ, помѣщенія и проч. Въ этомъ размѣрѣ заработка я убѣдился также изъ опросовъ кустарей. За работу кумгана кустарь беретъ въ среднемъ до шести тенегъ или приблизительно 90 копѣекъ. Изъ своихъ наблюденій я вынесъ такое убѣжденіе, что кустарь нисколько не старается нажить на матеріалѣ, а исключительно цѣнитъ свою работу. Имѣя въ виду, что онъ работаетъ круглый годъ, за исключеніемъ пятницъ и двухъ большихъ праздниковъ, въ среднемъ по недѣлѣ каждый, что даетъ до трехсотъ рабочихъ дней въ году, годовую выработку можно выразить въ количествѣ ста семидесяти кальяновъ, принимая среднюю недѣльную выработку равною четыремъ кальянамъ, что составитъ воловой прибыли приблизительно до 410 рублей. Уголь преимущественно употребляется арчевый, цѣна на который хотя и измѣняется по временамъ года, но въ среднемъ не свыше 30 коп. за пудъ. Угля выходитъ до трехъ пудовъ въ недѣлю, такъ что годовое потребленіе его выразится въ 130 пудахъ, стоимостью до 40 рублей. Рабочій получаетъ отъ 4-хъ до 5-ти рублей въ мѣсяцъ на хозяйскихъ харчахъ, что составитъ 50-60 рублей въ годъ; годовой прокормъ рабочаго обойдется рублей въ тридцать. Такимъ образомъ, принимая во вниманіе эти расходы, чистую годовую выручку кустаря можно опредѣлить, безъ особенной погрѣшности въ ту или другую сторону, въ 290 р. Если-бы производить учетъ доходности кустаря, принявши въ основаніе, что онъ работаетъ одни лишь кумганы, то выводъ получился-бы приблизительно такой-же, такъ какъ кустарь въ недѣлю можетъ выработать до семи кумгановъ, причемъ онъ выручаетъ за нихъ безъ матеріала до 1 р. 40 к. за штуку, такъ что годовая валовая выручка его выразится въ 420 рублей. Нѣкоторые мастера имѣютъ малолѣтнихъ учениковъ, не получающихъ жалованья, а имѣющихъ отъ хозяевъ только харчи; вслѣдствіе этого ученики, до своего совершеннолѣтія, очень выгодны хозяину, помагая ему, по мѣрѣ навыка, во всѣхъ почти работахъ мастерской. Работа начинается съ семи-восьми часовъ утра и продолжается до шести вечера, включая сюда и время для обѣда, отдыха и пр.; обѣдаютъ тутъ-же въ мастерской. Семейнымъ рабочимъ, желающимъ обѣдать дома, мастера выдаютъ деньги на пищу. Пища вообще очень незатѣйливая—

пшеничныя лепешки, чай, похлебка изъ риса и раза два въ недѣлю мясное кушанье.

Работа въ общемъ очень однообразна и традиціонно переживаетъ уже не одинъ десятокъ поколѣній. Украшенія на кальянахъ дѣлаются почти по одному шаблону и вся красота ихъ заключается въ пестротѣ узора. Мѣдная пыль дѣлаетъ свое дѣло и потому большинство видѣнныхъ мною мастеровъ болѣютъ глазами и скоро изживаютъ.

---

5. Столярный промыселъ.

Столяры считаютъ, что промыселъ ихъ обязанъ своимъ возникновеніемъ Хазрету Ну (Ною), сдѣлавшему передъ всемірнымъ потопомъ свой ковчегъ изъ дерева, почему и считаютъ его своимъ покровителемъ. До завоеванія края русскими, столяровъ въ области было,-говорятъ,-очень мало, что объясняется небольшимъ вообще спросомъ со стороны туземцевъ на чистыя столярныя работы. Впослѣдствіи, подъ вліяніемъ русскаго спроса, число столяровъ возросло во много разъ и ремесло ихъ съ каждымъ годомъ все болѣе распространяется. Вмѣстѣ съ тѣмъ, пользуясь указаніями русскихъ заказчиковъ или, работая у русскихъ мастеровъ, издѣлія туземцевъ становятся лучше. Всѣ почти столяры находятся въ городахъ, причемъ большинство ихъ работаетъ главнымъ образомъ для русскихъ потребностей. Двери разныхъ фасоновъ, оконныя рамы, столы, табуреты, скамейки, шкафы, комоды, этажерки, вѣшалки и т. п. все это служитъ удовлетвореніемъ русскаго спроса и изготовляется по европейскимъ моделямъ. Въ тоже время другіе столяры, менѣе искусные, вырабатываютъ сундуки, туземныя табуреты (сандали), двери, рѣшетки для оконъ, точеныя люльки и проч. мелочи для туземныхъ заказчиковъ или для продажи съѣзжающимся на базаръ сельчанамъ.

Наиболѣе употребляемымъ матеріаломъ у столяровъ является тополь, который они заготавливаютъ сами, покупая деревья на срубъ въ окрестныхъ садахъ и распиливая ихъ затѣмъ въ своей мастерской. На болѣе дорогія издѣлія они употребляютъ орѣхъ, чинаръ, карагачъ и шелковицу; на издѣлія-же дешевыя идетъ у нихъ талъ. Съ проведеніемъ Закасп. ж. дороги

и удешевленіемъ тарифа на перевозку сосноваго лѣса, столяры начинаютъ все болѣе пользоваться для своихъ издѣлій русскимъ привознымъ лѣсомъ, замѣняя имъ здѣшій тополь. И это дѣлается не потому, что сосновый и еловый подѣлочный матеріалъ дешевле здѣшняго (еловая доска въ 13 арш. длиною при 7 в. ширины и $1^1/_2$ верш. толщины продается не дешевле 3 р. 50 к., тополевая-же длин. 3 арш. и указанныхъ шир. и толщины стоитъ 35-50 к. т. е. дешевле отъ 61 до 127%), а потому, что покупая привозный лѣсъ, столяръ можетъ употребить его немедленно въ дѣло и обработка его много легче здѣшняго матеріала; послѣдній, отличаясь большимъ содержаніемъ влаги, требуетъ долговременной сушки, а слѣдовательно и значительнаго оборотнаго капитала на запасъ, что не каждому подъ силу, тогда какъ, работая на привозномъ матеріалѣ, столяръ можетъ обойтись съ небольшой суммой денегъ и не нуждаться въ обширномъ помѣщеніи для запаса и сушки. Но этимъ преимуществомъ пользуются пока столяры Самарканда, и выгода ихъ неоспоримая. Нужно, однако, замѣтить, что привозный русскій лѣсъ, слѣдуя съ сѣвера по р. Волгѣ въ бѣлянахъ и въ плотахъ, а затѣмъ долго пролеживая въ складахъ на каспійскихъ пристаняхъ, подвергается сильной мочкѣ и много теряетъ въ своихъ качествахъ строительнаго и подѣлочнаго матеріала, теряетъ глав. образомъ смолистость, что дѣлаетъ его впослѣдствіи въ сильной степени воспріимчивымъ къ атмосферной влагѣ: поглощая послѣднюю въ сырое время и освобождаясь отъ нее въ сухое время, лѣсъ этотъ трескается и коробится и далеко уступаетъ хорошо выдержанному мѣстному матеріалу, въ особенности шелковицѣ и орѣху.

У каждаго столяра въ Европейской Россіи есть верстакъ, у мѣстныхъ-же столяровъ я его встрѣчалъ очень рѣдко и его здѣсь замѣняетъ толстая доска на подставкахъ, на которой и обдѣлывается дерево. Инструменты, употребляемые въ настоящее время столярами, смѣшаннаго происхожденія: есть и чисто туземные, есть между ними и русскіе; у рѣдкихъ столяровъ можно найти полный наборъ послѣднихъ инструментовъ.

Первоначальная обработка доски производится инструментомъ, называемымъ тиша, родъ маленькаго своеобразнаго топорика, отличающагося отъ нашего топора тѣмъ, что лезвіе топора идетъ по линіи топорища, а у тиши лезвіе перпендикулярно къ линіи деревянной ручки, какъ это изображено

на чертежѣ (фиг. 15) съ приведенными тамъ размѣрами. Обстругиванiе производится обыкновенными фуганками разныхъ величинъ. Пилы, употребляемыя туземными столярами, разныхъ сортовъ: однѣ изъ нихъ такiя-же. какъ и у русскихъ столяровъ. но остались также въ употребленiи и мѣстныя — сартовскiя пилы, которыя представляютъ собою ту особенность, что зубья ихъ идутъ отъ середины пилы въ разныя стороны, причемъ зубья отъ краевъ къ серединѣ постепенно уменьшаются въ величинѣ. Такая пила бываетъ обыкновенно до двухъ аршинъ длины, при ширинѣ не болѣе одного вершка; дѣлается, она изъ очень тонкаго закаленнаго желѣза и насаживается перпендикулярно къ плоскости ручекъ, такъ что во время пилки инструментъ находится въ горизонтальной плоскости, а самое лезвiе пилы въ вертикальной. Для работы этой пилой необходимо два человѣка. Всѣ инструменты, приготовляемыя туземцами, изъ желѣза съ закаленною рабочею частью; стальныхъ инструментовъ мнѣ не приходилось встрѣчать.

Кромѣ названныхъ инструментовъ, туземцы употребляютъ также фальцевки, стамески, долота, подпилки, буравчики. Послѣднiе у нихъ двухъ сортовъ: обыкновенные русскiе, круглые въ разрѣзѣ, и туземнаго образца въ формѣ четырехгранной пирамиды; такой буравчикъ имѣетъ высоту безъ ручки около полутора вершковъ, сторона-же основанiя пирамиды до четверти вершка. Для отдѣлки веретенъ, а также круглыхъ различныхъ частей, имѣется станокъ, который составляется слѣдующимъ образомъ. У одного изъ концовъ тополевой доски *a* (фиг. 16), длиною до двухъ аршинъ, имѣющей у одного изъ продольныхъ краевъ закромку, какъ это изображено на чертежѣ, укрѣпляется перпендикулярно къ плоскости доски стойка *a*, къ которой прикрѣпляется буравчикъ *b* въ формѣ четырехгранной пирамиды. По доскѣ двигается ползушка такой-же формы, какъ и стойка *a*, съ такимъ-же буравчикомъ, прикрѣпленнымъ въ соотвѣтствующемъ мѣстѣ ползушки и обращеннымъ въ сторону стойки. Описанная ползушка устанавливается и закрѣпляется отъ стойки *a* на такомъ разстоянiи, котораго требуетъ длина отдѣлываемаго круглаго предмета; отдѣлываемый предметъ укрѣпляется съ одного конца на буравчикѣ *d*, а съ другого на соотвѣтственномъ буравчикѣ ползушки, обматывается шнуромъ и крутится; крутитъ обыкновенно одинъ изъ подмастерьевъ или ученикъ, а мастеръ обтачиваетъ его

обыкновенной стамеской и на чисто обдѣлываетъ другой стамеской, изображенной на чертежѣ (фиг. 17); рабочій конецъ ея *a* острый. Изъ описанія этого станка можно заключить, что онъ является какъ-бы прототипомъ обыкновенныхъ токарныхъ станковъ для обработки дерева. Здѣсь, кстати, считаю не лишнимъ привести описаніе туземнаго точильнаго станка, употребляемаго для точки инструментовъ, ножей и пр. не только въ описываемомъ промыслѣ, но и во всѣхъ другихъ. Форма станка изображена на прилагаемомъ чертежѣ (фиг. 18), съ приведенными тамъ главными размѣрами. Круглая ось станка *a*, оканчивающаяся съ одной стороны дискомъ *b* таловымъ, какъ и сама ось, укрѣпляется на металлическихъ шпенькахъ въ стойкахъ *c* и *c*. Дискъ *b* по ободу наждачный, изготовляется такъ, что на таловую поверхность его наносится слой клея, потомъ слой наждака въ порошкѣ и т. д., чередуясь нѣсколько разъ. На ось *a* станка надѣвается ремень, который нѣсколько разъ обвиваетъ эту ось и обоими концами выходитъ на одну сторону станка. Здѣсь садится на землю рабочій и, держа въ обоихъ рукахъ по одному изъ концевъ ремня, тянетъ ихъ то правой рукой, то лѣвой и тѣмъ заставляетъ вращаться ось *a*, а съ нею вмѣстѣ и наждачный кругъ *b* то въ одну, то въ другую сторону. Съ другой-же стороны станка сидитъ на землѣ другой рабочій и держитъ въ рукахъ оттачиваемый предметъ, нажимая его на ободъ наждачнаго круга *b*; такимъ образомъ производится точка инструментовъ и обдѣлка другихъ вещей. На этомъ станкѣ очень хорошо обтачиваются инструменты, ножи и пр., но недостатокъ его тотъ, что онъ занимаетъ непремѣнно двухъ человѣкъ, между тѣмъ какъ наши обыкновенные ножные станки требуютъ для работы лишь одного человѣка. Описанный выше станокъ для точки круглыхъ деревянныхъ частей не менѣе примитивный по своему устройству, требуетъ также двухъ человѣкъ, одинъ изъ коихъ долженъ вращать шнуромъ обтачиваемый предметъ, а другой производитъ самую точку; между тѣмъ, какъ обыкновенный токарный по дереву станокъ требуетъ участія лишь одного рабочаго. Кромѣ того, въ обоихъ описанныхъ станкахъ вращеніе по направленію перемѣнное, а также и по скорости его, что конечно, затрудняетъ точку. Относительно тиши, соотвѣтствующей топору, я могу сказать, что по принципу устройства онъ не выше и не ниже послѣдняго и успѣшность работы за-

виситъ отъ привычки обращаться съ инструментомъ; тиша въ рукахъ нашего столяра или птотника являтся негоднымъ орудіемъ, но таковыми бываютъ и наши инструменты у туземцевъ на первое время; все зависитъ отъ силы привычки, навыка, которые у здѣшнихъ мастеровъ постояннѣе, и потому изъ нихъ большинство совершенно не умѣютъ владѣть русскимъ топоромъ и др. инструментами, не схожими съ мѣстными. Но результатъ обработки дерева тѣмъ или другимъ изъ сказанныхъ топоровъ одинъ и тотъ-же. Что касается туземной пилы, зубья которой отъ средины направлены въ противоположныя стороны, то здѣсь при каждомъ взмахѣ пилы въ работѣ участвуетъ главнѣйше одна половина зубцовъ, а при движеніи пилы въ обратную сторону—другая половина зубьевъ, иначе говоря, при полномъ движеніи пилы туда и обратно работаютъ всѣ зубья ея; тогда какъ въ нашей обыкновенной пилѣ, у которой всѣ зубья направлены въ одну сторону, при одномъ взмахѣ пилы работу распиливанія принимаютъ сразу всѣ зубья, а при обратномъ движеніи ея зубья работаютъ мало, такъ что результатъ работы той и другой пилы, при двухъ взмахахъ и при одинаковыхъ размѣрахъ, будетъ одинъ и тотъ-же. Что же касается того, что зубья туземной пилы уменьшаются къ срединѣ, то это обстоятельство, мнѣ кажется, лишь уменьшаетъ продуктивность ея. Туземные буравчики въ формѣ четырехгранной пирамиды несомнѣнно производятъ большую работу, сравнительно съ обыкновенными, круглыми въ поперечникѣ, буравчиками, но зато и менѣе чистую, особенно въ отношеніи, главнымъ образомъ, употребляемаго мѣстнаго матеріала,—мягкаго тополя и др. Несомнѣнно также, что отсутствіе верстака и замѣна его просто-напросто доской, лишаетъ мѣстнаго столяра многихъ удобствъ при работѣ, сравнительно съ обстановкой русскаго столяра.

Переходя къ описанію экономической стороны промысла, я долженъ сказать, что здѣсь очень трудно опредѣлить количество употребляемаго сырого матеріала, такъ какъ развитіе промысла зависитъ отъ количества и, главнымъ образомъ, отъ рода заказовъ. Въ одинъ годъ можетъ случиться, что требуется по заказамъ крупныхъ издѣлій болѣе, чѣмъ мелкихъ, а въ другой годъ наоборотъ и, конечно, потребленіе сырого матеріала въ томъ и другомъ случаѣ будетъ неодинаково. Тоже самое приходится сказать и относительно количества и рода выра-

батываемыхъ издѣлій. Поэтому, при учетѣ доходности описываемаго промысла, остается основываться исключительно только на данныхъ, полученныхъ изъ разспросовъ, выводя изъ нихъ среднее. Причемъ полагая, что годовой заработокъ столяра не имѣетъ большихъ колебаній, я думаю, что выведенные результаты не будутъ слишкомъ рѣзко колебаться въ ту или другую сторону. Данныя эти, во первыхъ, могутъ служить для опредѣленія средняго годоваго заработка столяра и, во-вторыхъ, могутъ дать представленіе о родѣ наибольшихъ требованій со стороны мѣстнаго туземнаго населенія къ издѣліямъ описываемаго промысла. Разспросы указываютъ, что столяръ, обыкновенно имѣющій одного или двухъ помощниковъ, дѣлаетъ въ годъ до 200 табуретовъ (сандали*), до 300 вилъ (пянджъ-шаха) о пяти пальцахъ, для провѣиванія хлѣба, до 250 дѣтскихъ люлекъ, до 150 дверей 1 арш. и шириною до 3/4 арш (наиболѣе спрашиваемыя), до 100 самопрялокъ (чархъ) и до 50 другихъ мелкихъ предметовъ, какъ то: подсвѣчниковъ, крышекъ для пищевыхъ котловъ, игрушекъ и пр. Кромѣ указанныхъ издѣлій, столяры работаютъ также комоды, шкафы и проч., по заказамъ русскихъ, но такихъ заказовъ поступаетъ болѣе или менѣе значительное количество главнымъ образомъ въ Самаркандѣ. Производя разсчетъ по среднимъ продажнымъ базарнымъ цѣнамъ, найдемъ, что столяръ за 300 сандалей получитъ въ годъ валоваго дохода до 180 рублей на бухарскіе деньги, за 300 вилъ до 75 рублей, за 250 люлекъ до 100 рублей, за 150 дверей до 45 рублей, за 100 самопрялокъ до 100 рублей и за 50 мелкихъ издѣлій до 10 рублей, такъ что общая валовая выручка можетъ выразиться въ суммѣ 510 рублей. Названныя издѣлія столяру обходятся почти вдвое меньше противъ продажныхъ цѣнъ, считая тутъ матеріалъ, содержаніе рабочихъ и пр., а именно: люльки до 20 коп. шт., сандали 30 коп, самопрялки 50 коп., двери 15 коп., вилы 10 коп. и расходъ на 50 мелкихъ издѣлій до 4 рублей; такимъ образомъ, общая стоимость столяру всѣхъ упомянутыхъ издѣлій простирается до 215 рублей, причемъ чистая годовая выручка его выразится въ суммѣ до 295 рублей на бухарскіе деньги, что

---

*) Эти табуреты ставятся въ сакляхъ, лавкахъ, чай-ханэ и др. жилыхъ помѣщеніяхъ, надъ ямкой въ полу, съ насыпаннымъ разожженнымъ углемъ, и покрываются ваточнымъ одѣяломъ. Въ холодное время года вокругъ такого табурета садятся на полу туземцы и грѣются, для чего ноги кладутъ подъ одѣяло.

составитъ на русскія деньги, считая стоимость бухарской теньги 15 коп., до 220 рублей. Какъ уже было упомянуто и ранѣе, столяръ главнымъ образомъ работаетъ по заказамъ и только за неимѣніемъ послѣднихъ дѣлаетъ наиболѣе ходовыя вещи, какъ то: сандали, люльки и пр., которыя продаетъ тутъ-же въ мастерской. При этомъ нужно замѣтить, что, по отзывамъ столяровъ, издѣлія ихъ продаются непосредственно потребителямъ, безъ участія скупщиковъ, и это потому, вѣроятно, что столяръ работаетъ, главнымъ образомъ, по заказамъ, а издѣлій для продажи производитъ очень мало.

Обыкновенно въ мастерской работаютъ два человѣка — самъ мастеръ и наемный подмастерье, чаще ученикъ; встрѣчаются также мастерскія съ двумя учениками, или съ наемнымъ рабочимъ и ученикомъ. Ученики чаще всего члены семьи столяра, хотя принимаются также и посторонніе, причемъ жалованья они не получаютъ, а пользуются только хозяйскими харчами и рѣдко одеждой. Если есть наемный рабочій, то онъ получаетъ не болѣе 4-5 рублей въ мѣсяцъ на хозяйскихъ харчахъ. Когда ученикъ выучится настолько, что можетъ быть самъ мастеромъ, то зачастую, если у него нѣтъ средствъ, столяръ даетъ ему инструменты и вообще помогаетъ открыть мастерскую; причемъ, конечно, этотъ новый мастеръ на нѣкоторое время находится въ зависимости отъ своего бывшаго учителя, пока не выплатитъ свой долгъ. Мастерскія столяровъ находятся на базарахъ и столяры въ нихъ проводятъ весь день, начиная часовъ съ шести утра и до четырехъ или пяти вечера. Пищу для себя варятъ или въ самой мастерской, или передъ ней, на улицѣ. Этотъ промыселъ сравнительно съ другими является однимъ изъ благопріятныхъ по своему вліянію на здоровье мастеровъ, такъ какъ работа ихъ происходитъ почти все время дня на воздухѣ, передъ входомъ въ мастерскую, и только въ непогоду работа производится въ мастерской, двери которой никогда не закрываются; при томъ-же работа ихъ не прихотливая, не утомляющая вниманія и не требующая большой затраты силъ; поэтому столяры народъ крѣпкій и здоровый.

---

6. Сѣдельный промыселъ.

Сѣдельный промыселъ въ Самаркандской области наибо-

лѣе развитъ, по моимъ наблюденіямъ, въ городахъ Самаркандѣ и Ура-тюбе. Относительно возникновенія промысла у кустарей существуетъ такая легенда. Когда-то жилъ великанъ Хазретъ-Али, очень любимый Богомъ, и Богъ послалъ ему лошадь, но такую, что великанъ не могъ съ ней справиться; тогда Богъ, видя его безпомощность, прислалъ ему на помощь двухъ людей—Полванъ Ахмата Джамши и Полванъ Ахмата Руми, которые сдѣлали великану сѣдло, узду и пр. Съ этого времени начинается употребленіе сбруи для верховой ѣзды, а вмѣстѣ съ тѣмъ начинается и сѣдельный промыселъ.

Основа туземнаго сѣда деревянная. Наиболѣе употребляемымъ матеріаломъ для арбаняхъ сѣделъ служитъ талъ, употребляется также и карагачъ, для дорогихъ-же верховыхъ сѣделъ употребляется дерево, растущее въ горахъ, туземное названіе котораго „зарянгъ"; дерево это, кажется, однородное съ кизиломъ, чрезвычайно твердое и крѣпкое. Деревья для выработки сѣделъ выбираются мелкія, не болѣе 2-2$^{1}/_{2}$ вершковъ въ діаметрѣ. Инструменты, служащіе для этого промысла главнымъ образомъ тиша и пила, а также подпилки для отдѣлки костяныхъ украшеній сѣдла и стамески. Сѣдла, приготовляемыя для обыденнаго употребленія, отличаясь вообще очень хорошими достоинствами, являются въ жизни туземца предметомъ первой важности, благодаря развитой верховой ѣздѣ, и потому сѣдельный промыселъ очень развитъ. Мнѣ приходилось наблюдать крѣпость этихъ сѣделъ слѣдующимъ образомъ. Мастеръ бросалъ съ размаха на землю съ балкона своего дома, слѣдовательно со втораго этажа, самое обыкновенное средней цѣны сѣдло, и сѣдло это нигдѣ недало трещины. Туземцы приготовляютъ сѣдла по образцу, выработанному вѣками, и сѣдло это для туземца незамѣнимо; но европейцу оно сначала кажется весьма неудобнымъ. Собственно отдѣльныхъ мастерскихъ нѣтъ и сѣдла работаются зимою въ сакляхъ, а лѣтомъ въ садахъ. Встрѣчаются мастерскія и на базарахъ, но тутъ только исправляютъ старыя, а новыхъ сѣделъ не дѣлаютъ.

Сѣдло дѣлается нѣсколькими рабочими и каждый изъ рабочихъ дѣлаетъ всегда одну и туже работу, причемъ замѣчается слѣдующее распредѣленіе труда. Одинъ изъ мастеровъ приготовляетъ составныя деревянныя части сѣдла, которыхъ бываетъ отъ 22 до 32, второй мастеръ склеиваетъ ихъ

и составляетъ, такимъ образомъ, основу сѣдла, далѣе сѣдло передается слѣдующему мастеру, который приготовляетъ луки для сѣделъ и склеиваетъ ихъ съ основой сѣдла. Одинъ изъ рабочихъ разбиваетъ высушенныя бараньи жилы деревянной колотушкой такъ, что изъ нихъ получаются тонкія волокна. Склеенная изъ составныхъ частей основа сѣдла сушится лѣтомъ на солнцѣ, зимой въ тепломъ помѣщеніи; послѣ высушки сѣдло обклеивается берестой (арбяныя сѣдла не обклеиваются ею); береста предварительно очищается отъ верхнихъ, легко отдѣляющихся, кожицъ. Мастеръ, который обклеиваетъ сѣдло берестой, продолжаетъ далѣе обклеивать его слоемъ бараньихъ жилъ, раздѣленныхъ на тонкія волокна, и при этомъ сначала накладываетъ слой клея, потомъ слой жилъ, и чѣмъ болѣе этихъ слоевъ, тѣмъ сѣдло прочнѣе и дороже цѣнится. Клей получаетса вываркой изъ мяздры, но онъ употребляется не въ чистомъ видѣ, а смѣшанный съ золой. Встрѣчается также и поддѣлка сѣделъ, которая заключается въ томъ, что вмѣсто проклеиванія бараньими жилами, проклеиваютъ сѣдло растительными волокнами,—коноплей и др., каковыя волокна обходятся, конечно, значительно дешевле и уступаютъ очень много въ прочности бараньимъ жиламъ. Поддѣлка эта почти всегда проходитъ безнаказанно, такъ какъ по внѣшнему виду нельзя судить чѣмъ сѣдло проклеено. Для украшенія ихъ употребляютъ оленій рогъ. Рогъ предварительно вымачиваютъ въ хаузахъ (цистернахъ) съ водой около мѣсяца, а затѣмъ изъ размягченнаго рога мастеръ вырѣзываетъ тонкія пластинки, шириною приблизительно въ полдюйма и длиною не болѣе $^{9}/_{10}$ дюйма; потомъ на этихъ пластинахъ вырѣзываетъ узоръ и обиваетъ ими сѣдло по краямъ съ наружной стороны сѣдла. Въ окончательную отдѣлку сѣдло поступаетъ къ рисовальщику, который наноситъ на сѣдло мелкій узоръ, главнымъ образомъ зелеными, желтыми и красными цвѣтами, употребляя для этого кисточки изъ пуха, собственнаго издѣлія. Краски разводятся на клею. Послѣ высыханія красокъ, сѣдло полируется вареннымъ масломъ, собственно смѣсью маслъ орѣховаго и маковаго, которая приготовляется помощникомъ рисовальщика. Послѣ достаточнаго впитыванія и усыханія масла, сѣдло вытирается на сухо и въ такомъ видѣ готово для продажи

Лѣтомъ работы производятся въ садахъ, а зимою въ сакляхъ; рабочіе всѣ приходящіе, живущіе въ своихъ домахъ,

такъ что они только день проводятъ на мѣстѣ работы, а ночевать уходятъ домой; холостые-же рабочіе и ученики иногда ночуютъ у хозяина. Работа начинается лѣтомъ часовъ въ шесть или семь утра и продолжается до шести вечера, а зимою начинается позднѣе, именно не ранѣе восьми утра и оканчивается не позднѣе пяти вечера.

Изъ приведеннаго краткаго описанія выдѣлки сѣдла видно, что сѣдло проходитъ черезъ семь, восемь рукъ. Одинъ изъ участниковъ въ работѣ обыкновенно самъ хозяинъ, другіе-же служатъ по найму и плату получаютъ поштучно; случается также, что хозяинъ самъ въ работѣ не принимаетъ участія, а только слѣдитъ за исправнымъ ходомъ работы. Берутся также ученики, которые пользуются только хозяйскими харчами, а иногда и помѣщеніемъ и одеждой.

Заработная плата за 100 сѣделъ распредѣляется обыкновенно слѣдующимъ образомъ. Мастеръ, который приготовляетъ составныя части основы сѣдла, получаетъ до 5 тенегъ; мастеръ, склеивающій сѣдла до 40 тенегъ; мастеръ, приготовляющій луки къ сѣдламъ и склеивающій ихъ съ основой сѣдла, до 12 тенегъ. Вообще всѣ, далѣе указанные, расходы примѣняются къ количеству ста сѣделъ; разбивальщикъ бараньихъ жилъ получаетъ тоже 12 тенегъ, обклейщикъ сѣделъ берестой, клеемъ и бараньими жилами до 250 тенегъ, рисовальщикъ до 60 тенегъ со своими красками; при этомъ размѣръ заработной платы для двухъ послѣднихъ мастеровъ выведенъ болѣе или менѣе средній, такъ какъ онъ зависитъ не только отъ количества приготовляемыхъ сѣделъ, но и отъ качества ихъ, такъ какъ для болѣе хорошаго сѣдла требуется болѣе проклеекъ, а также и рисунки сложнѣе. Мастеръ, выдѣлывающій роговыя пластинки и украшающій ими сѣдло, получаетъ до 50 тенегъ и, наконецъ, варильщикъ масла до 12 тенегъ. Такъ что расходы по платѣ за работу за 100 сѣделъ простираются въ общемъ до 440 тенегъ, что составитъ на русскія деньги 66 рублей, считая стоимость теньги 15 коп. Тѣ изъ владѣльцевъ промысла, которые работаютъ сами, конечно несутъ меньшіе расходы, такъ какъ такому владѣльцу нужно имѣть меньше мастеровъ. Расходы у нѣкоторыхъ изъ нихъ меньше противъ выведенныхъ также и потому, что ученики, уже въ достаточной мѣрѣ привыкшіе къ работѣ, могутъ замѣнять нѣкоторыхъ рабочихъ, а ученикамъ иной платы за работу не полагается,

кромѣ пищи. Расходы на матеріалы, для однообразія и удобства вычисленія, я буду приводить тоже на 100 сѣделъ. Такъ, напримѣръ, для 100 сѣделъ требуется не менѣе 25 двухъ-трехвершковыхъ таловыхъ деревьевъ, длиною 3-4 аршина стоимостью до 25 тенегъ, оленьихъ роговъ среднихъ размѣровъ пойдетъ до 20 штукъ, которыя обходятся до 120 тенегъ. мяздры для выварки клея требуется до $3^1/_2$ пудовъ на 50 тенегъ, по средней цѣнѣ 14 тенегъ за пудъ; бараньихъ жилъ, по собраннымъ мною даннымъ, уходитъ на шесть сѣделъ до 400 штукъ, стоимостью 5 тенегъ, а на 100 сѣделъ приблизительно на 80 тенегъ; бересты идетъ приблизительно на 20 тенегъ и смѣси маслъ на 25 тенегъ. Слѣдовательно, общій расходъ на матеріалы для изготовленія 100 сѣделъ простирается до 320 тенегъ или 48 рублей. Работой заняты шесть мѣсяцевъ въ году, именно послѣдніе весенніе мѣсяцы, лѣтніе и первые осенніе; зимой если и работаютъ, то очень небольшое количество. Собственно рабочихъ дней въ теченіе указанныхъ шести мѣсяцевъ будетъ не болѣе 120 и за это время, при вышеприведенномъ составѣ рабочихъ, мастерская можетъ приготовить до 300 сѣделъ, въ чемъ я убѣдился изъ разспросовъ и изъ личныхъ наблюденій за скоростью работы. Количество-же вырабатываемыхъ сѣделъ въ зимнее время очень трудно опредѣлить, такъ какъ такая работа не постоянная. Всѣ мастера, рабочіе и ученики пользуются хозяйскими харчами. Зимой рабочіе бываютъ заняты совершенно посторонней работой, напр. идутъ на поденьщину и пр. Нужно замѣтить, что при выработкѣ сѣделъ указанный выше составъ рабочихъ бываетъ не постоянный, такъ какъ работа, исполняемая одними изъ нихъ, требуетъ менѣе времени, чѣмъ работа другихъ, и кончивши, такъ сказать, свой заказъ у одного хозяина, они переходятъ къ другому, такъ что среднимъ числомъ за указанные 120 дней нужно считать 6-7 рабочихъ вмѣстѣ съ учениками каждодневно. Положивши на каждаго изъ нихъ 10 коп. расхода въ день на харчи, получимъ за 120 дней до 80 рублей. Выше былъ высчитанъ расходъ на выработку 100 сѣделъ въ размѣрѣ 114 рублей (66 рублей плата рабочимъ и 48 рублей на матеріалы), что составитъ на 300 сѣделъ 342 рубля, а прибавляя сюда 80 рублей расхода на харчи рабочимъ и мастерамъ, получимъ общій расходъ на 300 сѣделъ, вырабатываемыхъ за шесть мѣсяцевъ, до 420 рублей. Сѣдла обыкновенно

сбываются скупщикамъ, имѣющимъ на базарахъ свои лавки, и очень рѣдко онѣ продаются непосредственно потребителямъ. Сѣдла продаются скупщикамъ отъ 10 до 30 тенегъ за штуку на бухарскіе деньги, такъ что сѣдла средней доброты сбываются по 20 тенегъ за штуку или на русскія деньги по 2 р. 25 к., что составитъ за 300 сѣделъ 675 рублей. Вычитая отсюда всѣ расходы, мы получимъ чистую прибыль въ 255 рублей. Но, принимая во вниманіе зимнюю выработку сѣделъ, а также то обстоятельство, что иногда сѣдла дѣлаются по заказамъ весьма высокаго достоинства, цѣною отъ 15 до 20 рублей за штуку, можно смѣло считать, что средній годовой заработокъ владѣльца сѣдельнаго промысла доходитъ до 300 рублей въ годъ. Скупщики получаютъ большіе барыши, не менѣе 40–50% стоимости сѣдла и, слѣдовательно, посредничество ихъ обходится весьма невыгодно производителямъ, уменьшая ихъ заработокъ почти на половину, а вмѣстѣ съ тѣмъ, возвышая цѣны на сѣдла, съуживаютъ и кругъ потребителей. Бороться съ этимъ зломъ, пустившимъ глубокіе корни почти во всѣхъ мѣстныхъ промыслахъ, сами кустари не въ состояніи, такъ какъ скупщики являются для нихъ слишкомъ услужливыми кредиторами, конечно на самыхъ тяжелыхъ условіяхъ.

---

7. Ткацкій промыселъ.

Кисейныя издѣлія.

Промыселъ, по преданію туземцевъ, происходитъ отъ ангела Хазрета Микаиля; имъ-же положено начало и вообще ткацкому искусству на землѣ. Богъ послалъ Хазрета Микаиля отнести нѣкоторое количество хлопка Адаму, чтобы онъ могъ сдѣлать себѣ и Евѣ одежду. Хазретъ Микаиль, принесши хлопокъ, вмѣстѣ съ тѣмъ научилъ Еву и прясть изъ этого волокна. Изъ принесеннаго ангеломъ хлопка Ева спряла два съ половиной мотка нитокъ, передала ихъ Адаму, а послѣдній, подъ руководствомъ ангела, соткалъ первую одежду себѣ и Евѣ.

Выдѣлываемая здѣсь бумажная кисея употребляется на чалмы, причемъ главнымъ образомъ бѣлаго и синяго цвѣтовъ;

синія чалмы носятся также и туземными женщинами, но исключительно въ случаѣ траура по комъ нибудь изъ родственниковъ. Бѣлой кисеей обматываютъ также покойниковъ. Хорошая кисея приготовляется изъ пряжи, получаемой изъ Европейской Россіи; обыкновенно идутъ номера 38-й и 40-й, болѣе всего я встрѣчалъ пряжу московской мануфактуры „Малютина и К°". Во время собиранія мною данныхъ, относящихся къ описываемому промыслу, пряжа покупалась по цѣнѣ 5 р. 70 к. за 10 фунтовъ. Пряжа покупается у русскихъ фирмъ, имѣющихъ склады, а гдѣ нѣтъ такихъ складовъ, то исключительно у туземныхъ купцовъ, но у послѣднихъ нѣсколько дороже.

Для основы и утка пряжа употребляется однихъ и тѣхъ же номеровъ. Ткутъ кисею на обыкновенныхъ ткацкихъ станкахъ, но ихъ можно раздѣлить на двѣ категоріи, именно на однихъ станкахъ челнокъ бросается рукой, а на другихъ челнокъ приводится въ движеніе механическими подгонялками. Въ первомъ случаѣ челнокъ роговой, изготовляется самими туземцами и имѣетъ форму буквы S, но съ меньшими загибами на концахъ, чѣмъ изображается упомянутая буква, а во второмъ случаѣ употребляется обыкновенный желѣзный челнокъ въ формѣ цилиндра, съ конусами на концахъ, получаемый изъ Европейской Россіи. Движеніе челнока въ станкахъ съ подгонялками достигается слѣдующимъ образомъ. По бокамъ станка устанавливаются, по направленію движенія челнока, по одной деревянной ползушкѣ. Ползушки эти соединяются шнурами съ блокомъ, прикрѣпленнымъ къ поперечинѣ, проходящей надъ станкомъ у самаго потолка мастерской. На блокъ наматывается еще шнуръ, со связанными между собой концами, спускающійся къ ткачу. Ткачъ, дергая руками за шнуръ, заставляетъ блокъ вращаться и вмѣстѣ съ тѣмъ шнуръ, идущій отъ одной изъ ползушекъ, наматывается на блокъ, отчего ползушка, или подгонялка, двигается и толкаетъ челнокъ, который перебѣгаетъ на другой конецъ станка. Вслѣдъ затѣмъ ткачъ дергаетъ за другую половину шнура, идущаго къ нему отъ блока, и отъ движенія блока въ другую сторону двигается другая ползушка, челнокъ перебѣгаетъ въ противоположный конецъ станка и т. д.

Нити основы однимъ концомъ прикрѣпляются къ четырехгранному навою станка, т. е. перекладинѣ, на которую

наматывается ткань, по мѣрѣ ея приготовленія. Далѣе основы продѣваются въ петли ремизовъ и пропускаются между зубьями гребенки берда, потомъ проходятъ надъ рядомъ поперечинъ, расположенныхъ подъ самымъ потолкомъ мастерской. Такимъ образомъ растянутая аршинъ на пять основа, спускается съ послѣдней поперечины внизъ и оканчивается еще не размотанными мотками, съ привязанными къ нимъ камнями, для натяженія ея. По растянутой на перекладинахъ части основа прокладывается на перекрестъ цѣнами. Ремизовъ на туземныхъ станкахъ бываетъ всегда только двѣ пары, и каждая изъ паръ посредствомъ рычаговъ соединяется съ соотвѣтствующей подножкой станка. Бердо вставляется въ тяжелую раму, движущуюся по направленію нитей основы, при этомъ зубцы берда проходятъ между нитями основы и при движеніи берда прибиваютъ плотно нитки утка другъ къ другу. Во время тканья, по мѣрѣ укорачиванія основы, мотки ея съ камнями поднимаются вверхъ и когда основа соткется на столько, что мотки съ грузами поднимутся до поперечины, тогда разматываютъ мотки на столько, чтобы грузы были опять почти у самаго пола мастерской, и продолжаютъ ткань далѣе. Утокъ наматываютъ женщины, принадлежащіе къ семьѣ кустаря, съ помощью особаго станка-самопрялки, на тонкія камышинки; работа эта производится уже не въ мастерской, а на дому у кустаря Камышинки съ намотаннымъ на нихъ408 уткомъ вставляются въ челнокъ. Купленную пряжу, прежде чѣмъ употребить на ткачество, варятъ въ чугунныхъ казанахъ (котлахъ) съ ишкаромъ (сода). Варка продолжается съ часъ времени, причемъ на четыре ведра воды кладется одинъ фунтъ ишкара и въ такомъ количествѣ раствора вываривается до пуда пряжи. Послѣ варки съ ишкаромъ, пряжу промываютъ въ чистой водѣ и развѣшиваютъ лѣтомъ на кольяхъ, вбитыхъ съ наружной стороны стѣны мастерской, а зимой высушиваютъ тоже на кольянъ, но уже въ тепломъ помѣщеніи; но, вообще, пряжу для ткачества зимой заготовляютъ лѣтомъ и только въ случаѣ недостатка ранѣе купленной пряжи ее покупаютъ осенью и, послѣ выварки, сушатъ въ тепломъ помѣщеніи. По высушкѣ, пряжу, предназначаемую для цвѣтныхъ чалмъ, отдаютъ красить особымъ мастерамъ, но покупаютъ также и крашенную пряжу. Пряжу для бѣлыхъ и цвѣтныхъ чалмъ крахмалятъ въ тепломъ, жидкомъ растворѣ крахмала, получаемомъ распуще-

ніемъ пшеничной муки въ горячей водѣ, причемъ на 10 фунтовъ пряжи употребляютъ до 4 фунтовъ пшеничной муки. Потомъ пряжу сушатъ и заправляютъ на ткацкій станокъ, какъ указано выше. Станки съ подгонялкам і больше, чѣмъ станки съ ручнымъ бросаніемъ челнока; на первыхъ ткутъ кисею 1 3/4 аршина ширины, а на вторыхъ лишь 1 1/4 аршина. Въ среднемъ, въ день, при десятичасовой работѣ, на станкѣ съ подгонялками ткачъ можетъ выткать отъ трехъ до четырехъ концовъ кисеи четырехъ-аршинной длины, на станкѣ съ ручнымъ бросаніемъ челнока приблизительно тоже количество, но кисея здѣсь получается значительно уже. Сотканную кисею сначала промываютъ въ чистой холодной водѣ, потомъ кипятятъ нѣсколько времени съ водой, сушатъ и въ такомъ видѣ она готова въ продажу. Такъ что крахмаленье пряжи здѣсь служитъ не для уплотненія ткани, а способствуетъ, наоборотъ, полученію рѣдкой ткани.

Наиболѣе крупные владѣльцы ткацкихъ мастерскихъ имѣютъ свои лавки на базарахъ и потому они имѣютъ возможность сбывать свои издѣлія непосредственно потребителямъ; мелкіе-же кустари продаютъ свои издѣлія скупщикамъ, которые и устанавливаютъ продажную цѣну. Скупщики платятъ за десять широкихъ концовъ кисеи до 6 руб. 25 коп. и за десять узкихъ не дороже 4 рублей, рыночная-же цѣна на широкую кисею до 80 коп. и на узкую до 50 коп. за штуку. Слѣдовательно, они продаютъ свыше 30% противъ цѣны, по которой сами покупали. У каждаго станка находится одинъ ткачъ, такъ что число ихъ въ ткацкой мастерской всегда соотвѣтствуетъ числу станковъ; но, кромѣ ткача, въ ней имѣется еще одинъ или два ученика, которые заняты развѣшиваніемъ пряжи и ткани для сушки, варкой ихъ, а въ свободное время учатся заправленію основы на станокъ и впослѣдствіи самому ткачеству.

Теперь постораюсь выяснить доходность описываемаго промысла, принимая въ разсчетъ одинъ станокъ съ механическими подгонялками. Принимая во вниманіе, что на такомъ станкѣ въ день можно выткать оть трехъ до четырехъ концовъ кисеи, а также, что число рабочихъ дней въ году не болѣе 290, т. к. нужно откинуть 52 пятницы, праздникъ рамазанъ и др.,—то въ годъ, слѣдоватльно, мастерская можетъ выработать на одномъ станкѣ приблизительно 1.000 концовъ

кисеи, шириною въ $1^3/_4$ аршина. На каждый такой конецъ кисеи идетъ до $^1/_2$ фунта пряжи, полагая стоимость которой въ 60 копѣекъ за фунтъ, получаемъ годовой расходъ на ее въ 300 рублей. Ткачъ получаетъ въ среднемъ до 1 р. 50 к. въ недѣлю на хозяйскихъ харчахъ, что составитъ расхода въ годъ, съ содержаніемъ ученика, до 100 рублей. Расходы на ишкаръ и на муку очень ничтожны; такъ, напримѣръ, ишкара на 500 фунтовъ пряжи пойдетъ не болѣе 12 пудовъ, на сумму 3 р. 60 коп., а пшеничной муки не болѣе 5 пуд., приблизительно на сумму 4 рубля, такъ что всѣ годовые расходы, при одномъ станкѣ, можно считать круглой цифрой въ 400 рублей. Въ виду того, что большинство кустарей сбываютъ свои издѣлія скупщикамъ, мы примемъ продажную цѣну издѣлій именно ту, какую даютъ за нихъ скупщики, т. е. 60 копѣекъ за одинъ конецъ, причемъ получимъ валовую выручку въ 600 рублей, а годовой доходъ на одинъ станокъ въ 200 рублей. Производя подобный разсчетъ для станка съ ручнымъ бросаніемъ челноками и принимая, что въ этомъ случаѣ на чалму, размѣрами $4 \times 1^1/_4$ арш., пряжи идетъ 0.36 фунта, а другіе расходы тѣже самые, мы получимъ годовую доходность меньшую, именно 180 рублей, что на самомъ дѣлѣ и нужно ожидать, такъ какъ, несомнѣнно, станки съ подгонялками продуктивнѣе и уже представляютъ собою, такъ сказать, шагъ впередъ, сравнительно со станками съ ручнымъ бросаніемъ челнока. Изъ видѣнныхъ мною нѣсколькихъ ткацкихъ мастерскихъ я не встрѣчалъ въ нихъ болѣе 4 станковъ.

Рабочіе получаютъ сдѣльную плату и расплата производится, обыкновенно, понедѣльно; случается также, что хозяинъ расплачивается съ рабочими не деньгами, а сработанными чалмами. Ученики служатъ безплатно, получая лишь хозяйскіе харчи, иногда и одежду. Рабочіе, обыкновенно, приходящіе и только очень немногіе изъ нихъ, преимущественно холостые, остаются ночевать въ мастерской. Для спанья въ мастерской устраивается четыреугольное глинобитное возвышеніе, которое служитъ также и для ѣды, чаепитія и пр. Работаютъ лѣтомъ въ день часовъ 9-10, зимой меньше; ночныхъ работъ не бываетъ.

---

8. Шелкоткацкій промысеелъ.

Начало шелкоткацкаго промысла туземцы ведутъ также отъ ангела Хазрета Микаиля, являющагося, поэтому, покровителемъ шелковыхъ ткачей.

Для ткачества шелка употребляютъ такой-же ножной станокъ съ ручнымъ бросаніемъ челнока, какъ и для ткачества бумажной кисеи Челнокъ здѣсь исключительно роговой въ формѣ буквы S. Нѣкоторые кустари занимаются сами разведеніемъ шелка и тогда у нихъ, кромѣ ткачества, имѣется и размотка шелка, потребленіе котораго составляетъ часть покупаемаго шелка; другіе-же мастера ткутъ исключительно изъ покупного шелка. Если желаютъ получить цвѣтную матерію, то шелкъ отдаютъ предварительно красить въ спеціальныя шелковыя красильни. По полученіи шелка изъ красильни, его, а также и некрашеный шелкъ, развѣшиваютъ на деревянныхъ кольяхъ для сушки на улицѣ или на дворѣ мастерской; такое развѣшиваніе производится всегда лѣтомъ. При этой сушкѣ мастеръ тщательно осматриваетъ матеріалъ и недоброкачественныя нити отбираетъ. При развѣшиваніи соблюдается условіе, что для шелка, выкрашеннаго въ одну краску, служатъ всегда одни и тѣже колья, чтобы шелковая нить не могла получить пятенъ отъ другихъ красокъ. Когда шелкъ достаточно высохнетъ, его заправляютъ на станокъ. По заправкѣ основы, ее слегка встряхиваютъ деревяннымъ прутикомъ, чтобы нити лучше раздѣлились одна отъ другой, а потомъ вспрыскиваютъ ее изъ рта жидкимъ растворомъ пшеничнаго крахмала. Очистивъ лишній крахмалъ съ основы волосяной мягкой щеткой, производятъ вторичный осмотръ нитей, что-бы удалить изъ нихъ плохія. Когда основа достаточно высохнетъ, начинаютъ ткать.

На одномъ станкѣ рабочій можетъ соткать въ день въ среднемъ 8 аршинъ матеріи семивершковой ширины (канаусъ), въ годъ же, считая 290 рабочихъ дней, до 2.320 аршинъ. Во время собиранія мною данныхъ, относящихся къ настоящему промыслу, именно въ 1895 году, шелкъ сырецъ покупался въ Ходжентѣ въ среднемъ по 3 рубля фунтъ; поэтому на указанное выше количество ткани его пойдетъ до 60 фунтовъ на сумму 180 рублей. Въ началѣ 1897 года цѣна на шелкъ сырецъ, размотанный уже, была отъ 4 до 5 рублей фунтъ,

но эта разница въ цѣнѣ на сырецъ не вліяетъ на доходность промысла, такъ какъ, если сырецъ подорожаетъ или подешевѣетъ, то, соотвѣтственно этому, является и удорожаніе или удешевленіе шелковой ткани. На самаркандскомъ рынкѣ цѣна на шелкъ нѣсколько дешевле, чѣмъ на Ходжентскомъ, потому что самаркандскій шелкъ по достоинству считается ниже Ходжентскаго Годовое содержаніе рабочаго ткача, т. е. жалованье и харчи, обходится до 130 рублей въ годъ; содержаніе ученика, плата за окраску шелка и другіе мелкіе расходы составляютъ сумму не болѣе 40 рублей въ годъ, такъ что всѣ расходы мастерской при одномъ станкѣ можно считать въ 350 рублей въ годъ. Въ Самаркандской области изъ чисто шелковыхъ матерій главнымъ образомъ ткутъ канаусъ; выдѣлываются также и полушелковыя матеріи, у которыхъ основа шелковая, а утокъ бумажный, причемъ послѣдній всегда привозный русскій. Изъ полушелковыхъ матерій наиболѣе часто встрѣчаются адрасъ и бикасабъ, отличающіеся другъ отъ друга лишь рисункомъ. Канаусъ въ 1895 году продавался въ розницу по 35 коп. аршинъ, адрасъ же и бикасабъ по 20 коп. При разсчетѣ доходности я принимаю въ основаніе опять-таки то положеніе, что кустарь выдѣлываетъ только одинъ родъ матеріи, а именно канаусъ. Хотя выше я показалъ розничную продажную цѣну канауса, но въ большинствѣ случаевъ кустарь сбываетъ товаръ скупщикамъ, по цѣнѣ процентовъ на тридцать ниже розничной, а именно копѣекъ 20-25 за аршинъ, почему годовое производство его простирается не свыше 580 рублей, а чистый годовой доходъ съ одного станка приблизительно до 230 рублей. Очень немногіе изъ ткачей имѣютъ свои лавки на базарахъ, большинство-же ткачей сбываютъ товаръ свой скупщикамъ съ уступкой процентовъ тридцати противъ рыночной цѣны. Къ этой невыгодной реализаціи своего труда ихъ побуждаетъ, главнымъ образомъ, неимѣніе свободныхъ денегъ, которыя услужливо предлагаются, въ видѣ задатка за будущія издѣлія, базарными скупщиками на очень тяжелыхъ условіяхъ.

Ткачество шелка болѣе всего развито въ Ходжентѣ и его уѣздѣ, особенно производство канауса, откуда онъ расходится въ другія мѣстности Туркестана, а также отправляется въ Европейскую Россію и Сибирь.

Плата рабочимъ сдѣльная, пища хозяйская; размѣръ зара-

ботка рабочаго-ткача не более 100 руб. въ годъ. Для каждаго станка нуженъ одинъ рабочій, хотя не рѣдко за станкомъ сидитъ и самъ хозяинъ мастерской. Иногда держутъ также учениковъ, но жалованья они не получаютъ, а пользуются лишь хозяйскими харчами и, въ видѣ исключенія, хозяйской одеждой. Ученики заняты лѣтомъ развѣшиваніемъ шелка на кольяхъ, учатся скручивать рвущіяся нити основы, отдѣлять плохой шелкъ, заправлять на станки основу и, наконецъ, самому ткачеству, причемъ года въ два—въ три дѣлаются уже умѣлыми ткачами. Въ выучку они принимаются годовъ пятнадцати.

Самыя большія ткацкія мастерскія имѣютъ 5-6 станковъ. Работа начинается лѣтомъ, часовъ въ шесть утра и кончается часовъ въ шесть вечера, въ томъ числѣ часа два употребляется на отдыхъ, обѣдъ и пр. Зимой начинаютъ работать позднѣе, но за то продолжаютъ и съ огнемъ, что вредно отзывается на глазахъ. Въ пятницы работъ нѣтъ, также въ праздникъ рамазанъ и др.; вообще говоря, рабочихъ дней въ году можно считать до 290. Рабочіе обыкновенно приходящіе, но холостые изъ нихъ и ученики зачастую живутъ тутъ-же, въ мастерской. Для ѣды и сна на полу мастерской устраивается глиняное четыреугольное возвышеніе.

---

9. Крашеніе шелка.

Какъ мы видѣли, каждый изъ описанныхъ мѣстныхъ промысловъ возникалъ, по понятіямъ туземцевъ, по божественному произволенію и начало того или другаго промысла связано у нихъ съ именемъ какого либо святаго. Было-бы, поэтому, весьма удивительно, если-бы искусство окрашиванія тканей представляло въ этомъ отношеніи исключеніе. По рисаллѣ красильщиковъ, промыселъ ихъ возникъ такимъ чудеснымъ образомъ. Жилъ нѣкогда святой Хазретъ Аюбъ, на котораго Богъ, за какой-то великій грѣхъ, послалъ тяжкое испытаніе: на немъ появились черви, ѣли его почти до костей, но онъ безропотно покорялся своей участи. Когда, наконецъ, Богъ сжалился надъ грѣшникомъ, то изъ оставшихся на тѣлѣ четырехъ чер-

вей одинъ улетѣлъ въ видѣ бабочки и обратился въ саранчу, другой упалъ въ воду и сдѣлался піявкой, третьяго Хазретъ Аюбъ положилъ на тутовое дерево и на этихъ деревьяхъ развелись черви, которые стали производить шелковое волокно; четвертый-же червь такъ много выпилъ крови, что упалъ на землю и отъ него въ землѣ произошли разнаго рода краски; этими-то красками другой святой, Ишимъ Наби, и сталъ красить хлопковое волокно.

Для окраски шелкъ получаютъ главнымъ образомъ отъ ткачей. Красятъ шелкъ сырецъ и шелкъ вареный. Мнѣ приходилось наблюдать здѣсь крашеніе только варенаго шелка, о чемъ я и буду говорить. Красильщики производятъ эту операцію совершенно примитивнымъ способомъ и о какомъ нибудь примѣненіи у нихъ техническихъ усовершенствованій нѣтъ, конечно, и помину. Въ мастерской вырывается четыреугольная яма, приблизительно аршина два глубины, длиной до полуторы сажени и шириной въ одну сажень. По длинной стѣнкѣ ея дѣлается печь, не выходящая изъ уровня пола; въ эту печь вмазываются въ одинъ рядъ три котла, формы изображенной на чертежѣ (фиг. 19), одинаковыхъ размѣровъ, причемъ два крайнихъ котла изъ красной мѣди, а средній чугунный. Собственно для варки шелка употребляютъ средній котелъ. Шелкъ варится съ углекислой щелочью, именно съ ишкаромъ мѣстнаго приготовленія. Какъ извѣстно, варка со щелочами уже почти всюду оставлена, такъ какъ она требуетъ большого вниманія и опытности рабочаго, и теперь практикуется, кажется, только въ Туркестанѣ и Китаѣ. Въ настоящее время въ Европѣ шелкъ варятъ съ мягкимъ зеленымъ или марсельскимъ оливковымъ мыломъ, вобще-же варка съ мыломъ идетъ легче. Здѣшніе красильщики распускаютъ ишкаръ въ холодной водѣ, употребляя его на 18 ведеръ воды приблизительно $^1/_2$ пуда. Въ средній чугунный котелъ наливаютъ нѣсколько ведеръ воды, именно столько, чтобы можно было влить еще ведро приготовленнаго раствора ишкара и чтобы еще оставалось достаточно свободнаго пространства до верха котла. Налитую въ котелъ воду доводятъ до кипѣнія, вливаютъ ведро раствора ишкара, кладутъ шелкъ, нѣсколько мотковъ заразъ, и кипятятъ его минутъ пятнадцать. Готовность варимаго такимъ образомъ шелка узнается на ощупь,—получается особое ощущеніе, которое и служитъ признакомъ окончанія варки. По

окончаніи варки, шелкъ прополаскиваютъ въ холодной водѣ и подвергаютъ особой операціи, извѣстной въ техникѣ подъ названіемъ люстрованія, состоящей въ вытягиваніи и выглаживаніи шелка, которая увеличиваетъ его глянецъ. На фабрикахъ операцію эту производятъ на особой машинѣ, состоящей въ главнѣйшемъ изъ двухъ стальныхъ валиковъ, имѣющихъ поступательное и вращательное по оси движеніе, такъ что мотокъ, надѣтый на эти валики, одновременно выглаживается и вытягивается. Мѣстные-же кустари производятъ это такимъ образомъ. Къ деревянному столбу, вбитому въ землю мастерской, прикрѣпляется горизонтально совершенно гладкій и круглый деревянный валекъ (фиг. 20). Послѣ промывки въ холодной водѣ, мотокъ надѣваютъ на этотъ валекъ и скручиваютъ туго руками нѣсколько разъ для выжиманія воды, а также и для вытягиванія нитей, причемъ внутренняя часть мотка, соприкасающаяся съ гладкой поверхностью валька, выглаживается. Мотокъ передвигаютъ нѣсколько разъ, пока онъ весь не выгладится. Изъ этого описанія производства туземцами операціи люстрованія видно, какъ она дѣлается у нихъ медленно и несовершенно. Послѣ варки шелкъ дѣлается бѣлымъ, а послѣ вытягиванія и глаженія получаетъ большій глянецъ; нѣкоторые заказчики отдаютъ шелкъ исключительно для полученія шелка этихъ качествъ. Шелкъ красятъ преимущественно въ красный, розовый, голубой, зеленый, желтый, фіолетовый и оранжевый цвѣта, причемъ число ихъ увеличивается еще нѣсколькими оттѣнками; чаще вотрѣчается золотистый цвѣтъ и рѣже сѣростальной и черный. Для крашенія теперь идутъ большей частью минеральныя искусственныя краски европейскаго приготовленія и очень мало красокъ растительныхъ. Въ одномъ изъ мѣдныхъ котловъ приготовляется красильный растворъ. Растворъ искусственныхъ (въ большинствѣ анилиновыхъ) красокъ приготовляютъ такъ. На восемь фунтовъ шелка берутъ четыре ведра горячей воды, распускаютъ въ ней до восьми золотниковъ краски и переливаютъ этотъ растворъ въ красильный котелъ; растительныя-же краски (корни, стручки и пр.), преимущественно мѣстнаго происхожденія, сначала вываривают съ водой, потомъ растворъ процѣживаютъ и наливаютъ его въ красильный котелъ. Многія изъ искусственныхъ растительныхъ красокъ, для лучшаго закрѣпленія ихъ на шелковомъ волокнѣ, требуютъ протравъ. Протравой во всѣхъ слу-

чаяхъ служатъ квасцы, добываемые въ здѣшнихъ горахъ. На восемь фунтовъ шелка (одинъ мотокъ) наливаютъ въ другой мѣдный котелъ шесть ведеръ воды и при кипяченіи растворяютъ два фунта квасцовъ; когда растворъ сдѣлается теплымъ, шелкъ вымачиваютъ въ немъ часа два, если будутъ красить искусственными красками, а для растительныхъ — часовъ шесть. Крашеніе какъ искусственными, такъ и растительными красками производится въ горячихъ растворахъ красокъ, при перемѣшиваніи мотковъ шелка деревянными палками, при чемъ въ первомъ случаѣ красятъ приблизительно часъ, а во второмъ два и три. Для краснаго цвѣта употребляютъ сафлоръ, марену (туземныя названія ихъ махсоръ и руянъ), кошениль, но чаще всего фуксинъ; дла розоваго цвѣта употребляютъ слабые растворы этихъ же красокъ; для голубаго и синяго цвѣтовъ идутъ голубой анилинъ и индиго. Но крашенія индиго въ этихъ красильняхъ нѣтъ, имъ красятъ матеріи въ спеціальныхъ мастерскихъ, которыя почему-то составляютъ привиллегію исключительно туземныхъ евреевъ. Для желтаго цвѣта служатъ церва и испарякъ (туземное названіе, вѣроятно груша); оба растенія дико произрастаютъ въ Туркестанѣ. Зеленый цвѣтъ получается камбинаціей голубаго и желтаго цвѣтовъ, для чего, если желаютъ получить темнозеленый цвѣтъ, то шелкъ, окрашенный сначала въ желтый цвѣтъ, отдаютъ красить евреямъ въ темносиній цвѣтъ помощію индиго; если же желаютъ получить свѣтлозеленый цвѣтъ, то шелкъ, окрашенный сначала въ желтый цвѣтъ, красятъ слабымъ растворомъ индиго. Для окраски въ фіолетовый цвѣтъ матеріалъ окрашиваютъ сначала въ красный цвѣтъ кошенилью или мареною, а потомъ отдаютъ окрашивать въ индиговый кубъ; но въ послѣднее время большею частью красятъ фіолетовыми анилинами. Оранжевый цвѣтъ достигается кустарями соединеніемъ желтой и красной краски, причемъ, смотря по оттѣнку, преобладаетъ та или другая краска; но красятъ также и искусственными красками. Для полученія золотистаго цвѣта шелкъ сначала красятъ въ желтый цвѣтъ, а потомъ въ красный и комбинаціей этихъ цвѣтовъ получаютъ желаемые оттѣнки. Какъ выше было замѣчено, всѣми упомянутыми красками пользуются съ протравой. Черный цвѣтъ получаютъ такимъ образомъ. Красильный растворъ приготовляютъ въ смѣси съ растворомъ протравы. Протравой служитъ корка граната; эту корку

вмѣстѣ съ желѣзными опилками варятъ нѣсколько часовъ (отъ пяти до восьми) въ водѣ; полученный настой процѣживаютъ и въ немъ уже красятъ шелкъ. Сѣростальной цвѣтъ получается окрашиваніемъ шелка сначала въ желтый цвѣтъ, а потомъ въ черный.

Опредѣлить доходность настоящаго промысла по тому пріему, къ которому я прибѣгалъ ранѣе, невозможно. Здѣсь нужно сказать, что наемныхъ рабочихъ бываетъ maximum двое, большею-же частью работаютъ члены семьи кустаря. Четыре зимнихъ мѣсяца, по общему отзыву кустарей, они не работаютъ, въ томъ числѣ рамазанъ: исключая-же изъ остальныхъ дней года пятницы (нерабочіе дни), получимъ рабочихъ дней въ году приблизительно 200. Количество заказовъ не постоянно; въ одни мѣсяцы ихъ больше, въ другіе - меньше, и при этомъ заказы бываютъ двоякаго рода: или заказчики отдаютъ только красить шелкъ, или-же для варки и отбѣлки его. За окраску восьми фунтовъ шелка берутъ 50 копѣекъ, а за варку и отбѣлку того-же количества 20 коп. Расходъ на краски не постояненъ и зависитъ какъ отъ количества заказовъ, такъ и цѣнности употребляемыхъ красокъ, растительныхъ или искусственныхъ. При крашеніи искусственными красками кустари считаютъ, что въ день они могутъ окрасить въ предѣлахъ размѣровъ описанной мастерской (размѣры эти можно считать нормальными, такъ какъ колебанія въ ту или другую сторону очень малы), вмѣстѣ съ подготовительными операціями, до $1^1/_2$ пудовъ шелка, а при крашеніи растительными красками половину этого количества; поэтому, принимая въ среднемъ окраску шелка до одного пуда въ день, можно считать, что въ годъ кустарь можетъ окрасить до 200 пудовъ шелка и получить за эту работу, при существующей платѣ въ 2 р. 50 к. съ пуда, валоваго дохода приблизительно до 500 рублей. Хотя, какъ мы видѣли, у кустаря бываютъ иногда заказы лишь на варку и отбѣлку шелка, но за то онъ, получая одинъ рубль съ пуда, операціи эти производитъ гораздо скорѣе, чѣмъ окраску, такъ что, если-бы кустарь производилъ лишь эти операціи, то онъ выручалъ-бы приблизительно ту же сумму, какъ и въ томъ случаѣ, если-бы занимался одной окраской шелка. Если положить, что кустарь заработаетъ отъ 30 до 40% съ валовой выручки, то можно считать годовую доходность его отъ 150 руб. до 200 руб.

Описываемые мастерскія имѣютъ одного или двухъ наемныхъ рабочихъ, но большею частью мнѣ приходилось видѣть работающими членовъ одной семьи. Плата рабочему съ продовольствіемъ хозяина не болѣе 30 коп. въ день; жалованье выдается въ неопредѣленные сроки, иногда понедѣльно, иногда болѣе или менѣе; встрѣчаются въ этомъ промыслѣ и ученики изъ постороннихъ семей, которые пользуются лишь пищей хозяина. Работаютъ только днемъ. По самому свойству работы, при которой солнечный свѣтъ играетъ важную роль, работа производится исключительно по заказамъ или ткачей, или-же по заказамъ туземныхъ купцовъ, торгующихъ крашенымъ шелкомъ. Собственныхъ лавокъ красильники не имѣютъ.

---

10. Кубовое крашеніе.

Кубовымъ крашеніемъ (индиго) занимаются, какъ сказано выше, исключительно туземные евреи; мнѣ, по крайней мѣрѣ, ни разу не приходилось встрѣчать сартовъ владѣльцами кубовыхъ красилень.

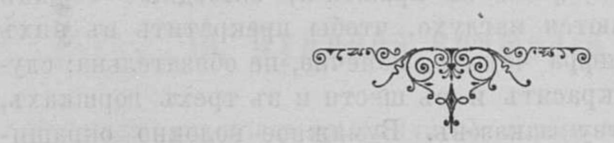
Кубъ, вообще говоря, составляется одинаково для бумажнаго, шерстянаго и шелковаго волокна, но лишь съ той разницей, что для шерсти требуется теплый кубъ, а для хлопка и шелка—холодный. Крашеніе шерсти мнѣ не приходилось самому наблюдать здѣсь, и я видѣлъ только крашеніе хлопковыхъ и шелковыхъ волоконъ. Такъ какъ размѣры красилень не одинаковы, то я буду описывать одну изъ такихъ, которая, по моимъ наблюденіямъ, является средней по количеству производства. Въ такой мастерской имѣется 24, вмазанныхъ въ землю, горшковъ формы, изображенной на прилагаемомъ чертежѣ (фиг. 21). Краску составляютъ такимъ образомъ. Въ нѣсколько изъ 24 хъ горшковъ наливаютъ приблизительно по 20 ведеръ воды, вливаютъ туда до двухъ фунтовъ растертаго съ водой индиго, потомъ всыпаютъ одинъ фунтъ жженой извести, фунтъ тутовыхъ ягодъ и съ полфунта желѣзнаго купороса. Индиго, какъ извѣстно, растворяется въ водѣ въ присутствіи щелочей и возстановителя, роль котораго играетъ здѣсь желѣзный купоросъ. Хлопковое волокно легко впитываетъ въ себя растворенное индиго и получаетъ сначала зеленоватый

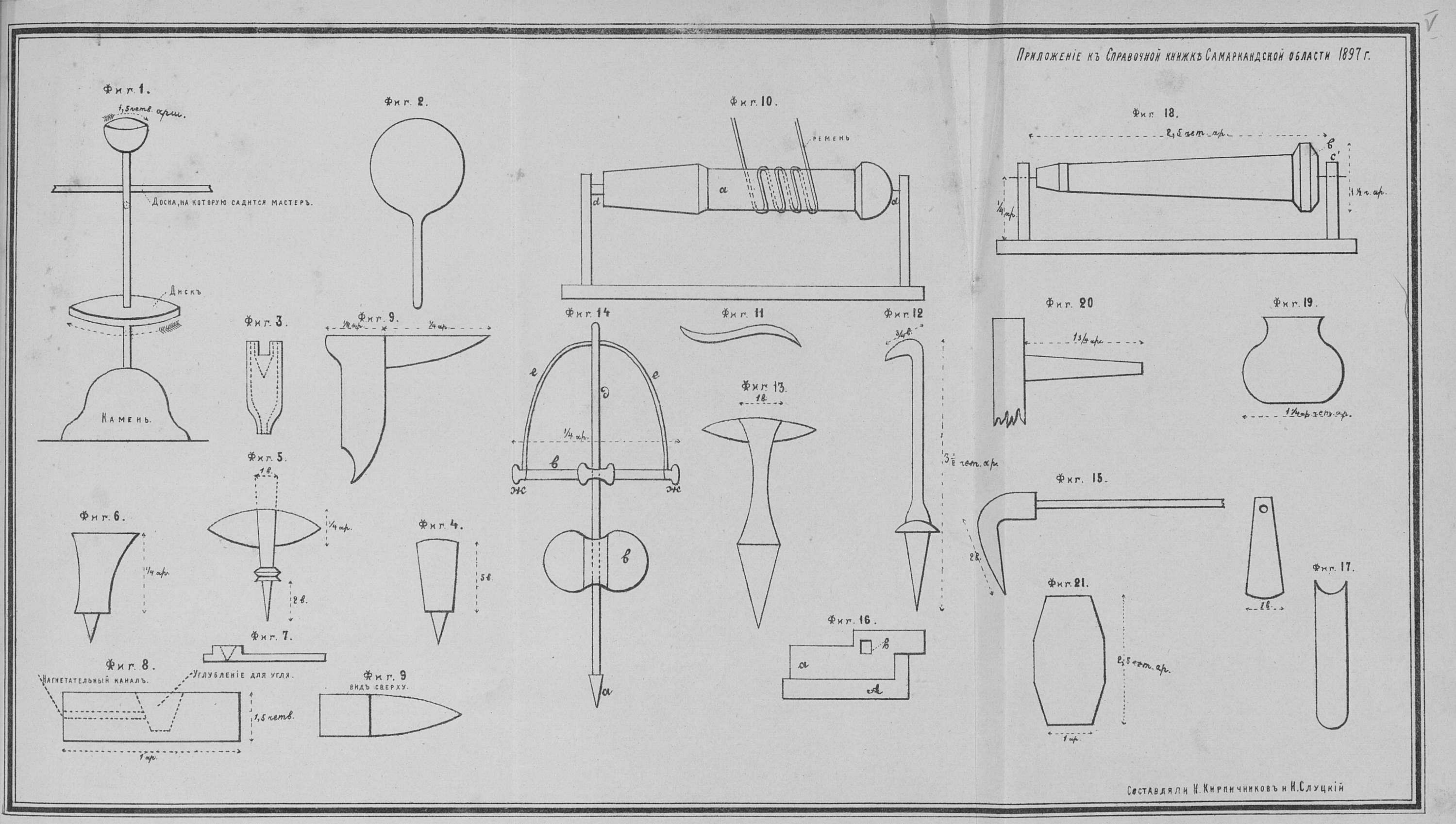
цвѣтъ, переходящій при окисленіи на воздухѣ въ синій, причемъ шелковое волокно принимаетъ растворенное такимъ образомъ индиго труднѣе, чѣмъ хлопковое, тутовыя-же ягоды, какъ содержащіе въ себѣ, вѣроятно, окисляющія начала, способствуютъ болѣе быстрому проявленію синяго цвѣта на шелкѣ; для хлопка онѣ, мнѣ кажется, не играютъ такой видной роли, хотя и употребляются въ обоихъ случаяхъ. Въ приготовленныхъ описаннымъ образомъ кубахъ, крашеніе производится такъ. Въ первыхъ четырехъ горшкахъ красятъ недѣлю, далѣе переходятъ къ слѣдующимъ четыремъ горшкамъ, а въ первые прибавляютъ индиго, ягодъ, желѣзнаго купороса и жженой извести. Когда обойдутъ всѣ горшки, то начинаютъ красить опять съ первыхъ и т. д.; послѣ втораго крашенія горшки вычищаютъ. Во время перерыва въ крашеніи, свободные горшки съ краской закрываются наглухо, чтобы прекратить въ нихъ доступъ воздуха. Цифра четыре, конечно, не обязательна; случается, что заразъ красятъ и въ шести и въ трехъ горшкахъ, смотря по количеству заказовъ. Бумажное волокно окрашивается гораздо легче шелковаго, и мастерскія приведеннаго размѣра, при работѣ двухъ человѣкъ, могутъ окрашивать въ день до 2 пуд. бумажнаго волокна, а шелковаго отъ 10 до 20 фунтовъ. Самый процессъ окрашиванія того и другаго волокна состоитъ въ томъ, что мотокъ опускаютъ въ красильную баню, держутъ нѣкоторое время тамъ, поднимаютъ на воздухъ и снова погружаютъ; при этомъ для бумажнаго волокна требуется такихъ погруженій, по крайней мѣрѣ, въ пять разъ меньше, чѣмъ для шелковаго. Послѣ окрашиванія, мотки прополаскиваются въ чистой водѣ.

Опредѣлить доходность промысла мнѣ было чрезвычайно трудно, благодаря самымъ противорѣчивымъ показаніямъ. Въ этомъ промыслѣ можно считать до 300 рабочихъ дней въ году. По полученнымъ мною свѣдѣніямъ, за окраску фунта шелка берутъ отъ 10 до 20 к.; принимая за норму количества окрашиваемаго шелка въ день 15 фунтовъ, при средней платѣ 15 коп. за фунтъ, годовая валовая выручка опредѣлится приблизительно въ 700 рублей, изъ которыхъ чистый доходъ, въ размѣрѣ 30-40% съ валовой выручки, не долженъ превышать 200-280 рублей въ годъ. Если разсчитывать по бумажному волокну, то хотя его окрашивается въ годъ и болѣе, чѣмъ шелка, но и за окраску его берется соотвѣтственно дешевле,

такъ что результатъ разсчета будетъ приблизительно одинъ и тотъ-же.

Наемные рабочіе при промыслѣ бываютъ рѣдко и то не болѣе 2-хъ человѣкъ. Мастерская, обыкновенно, строится при жилищѣ владѣльца и потому если бываютъ наемные рабочіе, то всегда приходящіе. Большинство такихъ мастерскихъ работаютъ главнымъ образомъ по заказамъ и только немногіе изъ кустарей работаютъ на продажу и имѣютъ на базарѣ свою лавку.




Приложенiе къ Справочной книжкѣ Самаркандской области 1897 г.
Фиг. 1.
1,5 четв. арш.
Доска, на которую садится мастеръ.
Дискъ
Камень.
Фиг. 2.
Фиг. 10.
Ремень
а
d
d
Фиг. 18.
2,5 чет. ар.
в
с'
Фиг. 3.
Фиг. 9.
¼ ар.
Фиг. 14
е
е
д
¼ ар.
в
ж
ж
в
а
Фиг. 11
Фиг. 12
3/4 в.
Фиг. 13.
1 в.
Фиг. 20
Фиг. 19.
Фиг. 5.
1 в.
¼ ар.
2 в.
Фиг. 6.
Фиг. 4.
3 в.
Фиг. 15.
2 в.
Фиг. 7.
Фиг. 8.
Нагнетательный каналъ.
Углубленiе для угля.
1,5 четв.
1 ар.
Фиг. 9
видъ сверху.
Фиг. 16.
а
в
А
Фиг. 21.
2,5 чет. ар.
1 ар.
Фиг. 17.
1 в.
Составляли Н. Кирпичниковъ и И. Слуцкiй

ОБЗОРЪ

Яны-курганской волости, Самаркандскаго уѣзда, въ экономическомъ и бытовомъ отношеніяхъ.

В. И. Неровецкаго.

Яны-курганскую волость Самаркандскаго уѣзда составляютъ 8-мъ сельскихъ обществъ: Арпанское, Джанубское, Шамальское, Катаганское, Каракитайское, Хининское, Шуръ-тепянское и Джарбашинское. Разстояніе между ближайшимъ пунктомъ волости и г. Самаркандомъ приблизительно 40 верстъ. Большая часть ея, именно 6 вышепоименованныхъ обществъ, расположена на лѣвомъ берегу р. Акъ-Дарьи, меньшая—два послѣднихъ общества—на правомъ берегу той-же рѣки. Въ общей границѣ своей волость занимаетъ пространство въ 11.072 дес 400 к. саж. Населенныя мѣста ея состоятъ изъ слѣдующихъ кишлаковъ: въ *Арпанскомъ* обществѣ: Арпа, Кара-ходжа, Тепя, Бишъ-кетменъ и Канглы; въ *Джанубскомъ:* Галя-рабатъ, Чокъ-мазаръ (онъ-же Ташъ казы), Азисъ-абатъ (онъ же Карлыкъ), Базаръ джой и Чимъ-кишлакъ; въ *Шамальскомъ:* Туркъ, Азисъ-ходжа, Махаля и Шарифъ-бекъ; въ *Катаганскомъ:* Катаганъ, Казакъ-аулъ, Халъ-туркменъ, Байбута и Туркменъ-тепя; въ *Каракитайскомъ:* Каракитай, Урадинъ, Аляматъ, Тугай, Башъурта, Куи-чамбиль, Фазыль-сарай и Дивона; въ *Хининскомъ:* Катта и Кичикъ Суганчи, Катта и Кичикъ Хина, Раватъ, Чарджуйли, Учъ капа и Кубай; въ *Джаръ-башинскомъ:* Джаръбаши, Балта, Шады-мерекъ-баля, Шады-мерекъ-паянъ и Чашъ-тепя; въ *Шуръ-тепянскомъ:* Шуръ-тепя, Шуръ-тепя-паянъ, Махаля, Ташъ-курганъ, Вали, Акъ-челекъ и Наували.

Лежащія на правомъ берегу Акъ-дарьи два общества въ административномъ отношеніи хотя и входятъ въ составъ Яны курганской волости, но никакой тѣсной связи съ нею не имѣютъ, находясь въ совершенно особыхъ условіяхъ во всѣхъ отноше-

ніяхъ. Земли здѣсь очень много, но по причинѣ скудости орошенія (изъ Кара-арыка) населеніе не засѣваетъ и половины ея, вслѣдствіе чего является много земли подъ паромъ и выгонами; культуры риса непроизводится какъ по причинѣ маловодья, такъ и по причинѣ неудобныхъ топографическихъ условій мѣстности, прилегающей къ горамъ, въ которыхъ одно изъ этихъ обществъ—Шуръ-тепянское—имѣетъ даже багарныя земли. Систему хозяйства здѣсь дѣйствительно можно назвать паровою плодопремѣнною, такъ какъ веденіе такой системы обусловливается обиліемъ земли и скудостію орошенія. Урожаи здѣсь значительно хуже, нежели въ 6-ти обществахъ, расположенныхъ по лѣвую сторону р. Акъ-дарьи, гдѣ обильное орошеніе обезпечиваетъ хорошіе урожаи нетолько сухихъ посѣвовъ, но и риса. Отдѣливъ эти два общества отъ Яны-курганской волости рѣкою, сама природа какъ-бы порвала связь между ними и остальной частью волости, въ особенности вовремя половодья, когда сообщеніе между населеніемъ праваго и лѣваго берега этой рѣки или прекращается совершенно или дѣлается крайне затруднительнымъ, смотря по уровню воды. Полагаю, что въ это время волостной и сельской властямъ чрезвычайно трудно исполнять тѣ разнообразныя и въ особенности экстренныя требованія, которыя на нихъ возлагаются разными правительственными учрежденіями и лицами. Мнѣ кажется, что было бы вполнѣ целесообразно эти два общества причислить къ Дюрткульской волости, примыкающей къ нимъ и имѣющей съ ними много общаго въ бытовомъ и сельско-хозяйственномъ отношеніи.

Населеніе Яны-курганской волости магометанскаго вѣроисповѣданія, сунитскаго толка, узбеки. Число дворовъ и численный, половой и возрастный составъ населенія группируются по сельскимъ обществамъ такимъ образомъ:

Наименованіе сельскихъ обществъ и кишлаковъ.	Число дворовъ.	Число населенія:				
		Мужчинъ.	Женщинъ.	Мальчиков.	Дѣвочекъ.	Всего населенія.
Арпанское общ.						
1. к. Арпа	70	79	72	50	44	245

2. к. Тепя	26	31	27	7	8	73
3. » Кара-ходжа . . .	76	99	85	21	19	224
4. « Бишъ-кетмень . .	32	35	19	7	8	69
5. « Кангглы	19	22	17	5	6	50
	223	266	220	90	85	661
Джанубское общ.						
1. к. Азисъ-абатъ . . .	86	106	98	39	25	268
2. « Галя-рабатъ . . .	67	64	59	34	29	186
3. « Ташъ-казы . . .	65	65	63	27	26	181
4. « Базарджой . . .	55	62	54	22	18	156
5. « Чимъ-кишлакъ . .	35	37	32	19	24	112
	308	334	306	141	122	903
Шамальское общ.						
1 к. Туркъ (онъ-же Махаля)	115	113	92	52	31	288
2. « Шарифбекъ (онъ-же Азисъ-ходжа) . . ,	121	166	152	62	59	439
	236	279	244	114	90	727
Катаганское общ.						
1. к. Катаганъ . . .	76	112	86	46	30	274
2. « Тепя-туркменъ и Байбута	88	107	92	35	26	260
3. « Халъ туркменъ и Казакъ-аулъ . . .	85	98	87	39	27	251
	249	317	265	120	83	785
Хининское общ.						
1. к. Хина, Чарджуйли, Раватъ, Учъ-капа и Кубай	204	203	184	136	98	621
2. « Катта и кичикъ Суганчи	103	125	109	71	57	362
	308	328	293	207	155	983
Каракитайское общ.						
1. к. Фазыль-Сарай и Дивана	118	149	144	87	69	449

2. к. Башъ, Урта и Куичамбиль	70	109	101	58	46	314
3. « Урадинъ, Каракитай, Алupматъ и Тугай .	119	146	125	79	65	415
	307	404	370	224	180	1178
Джаръ-башинское общ.						
к. к. Джаръ-баши, Балта, Шады-мерекъ-паянъ и Чашъ тепя (всѣ на одномъ планѣ)	281	439	344	218	167	1168
Шуръ-тепянское общ.						
1. к. Шуръ-тепя-баля . .	61	91	70	32	26	219
2. « Шуръ-тепя-паянъ и Наували	71	140	122	58	49	369
3. « Вали	52	79	58	22	18	177
4. « Акъ-челекъ . . .	39	65	44	17	19	145
5. « Махаля и Ташъ-курган.	87	121	93	42	31	287
	310	496	387	171	143	1197
Всего въ волости	2224	2863	2136	1285	1025	7309

Въ общемъ числѣ дворовъ заключается безземельныхъ 63.

Не дѣлая никакихъ выводовъ изъ сопоставленія числа дворовъ мѣстнаго населенія (2224) и количества находящейся во владѣніи его земли (11 072 дес. 400 кв. саж.), необходимо замѣтить, что землею этою владѣютъ только мѣстные жители, за исключеніемъ нѣсколькихъ небольшихъ участковъ, принадлежащихъ частнымъ владѣльцамъ изъ сосѣдней Митанской волости, Катта-курганскаго уѣзда. Все вниманіе и труды населенія сосредоточены на земледѣльческомъ хозяйствѣ, и оно, не пользуясь никакими отхожими промыслами, въ полевомъ хозяйствѣ находитъ единственные рессурсы для своего существованія. Исключеніе въ этомъ отношеніи составляютъ лишь два общества Джанубское и Шамальское, въ населеніи которыхъ замѣтенъ отчасти промышленный элементъ, и это

объясняется тѣмъ обстоятельствомъ, что оба эти общества, будучи сгруппированы вмѣстѣ, составляютъ большое сел. Яны курганъ, когда-то сильный торговый центръ, чрезъ который провозились товары изъ Бухары въ Самаркандъ, Джизакъ и далѣе стоящія мѣста на сотни тысячъ руб. (и болѣе) въ годъ; при томъ здѣсь-же совершались разныя торговыя сдѣлки на суммы весьма солидныя. Нынѣ населеніе этихъ двухъ обществъ, хотя и подходитъ отчасти подъ типъ городского, занимается главнымъ образомъ земледѣльческимъ хозяйствомъ; промышленная-же сторона его жизни ограничивается лишь продажею въ незначительномъ количествѣ мелочнаго товара, необходимаго въ быту туземцевъ, содержаніемъ нѣсколькихъ мясныхъ лавочекъ, оперированіемъ 15-20 человѣкъ по части перепродажи ситца, агентурой нѣсколькихъ человѣкъ по скупкѣ для торговыхъ фирмъ хлопка, выдѣлкою немногими лицами алачи, ковровъ, глиняной посуды и содержаніемъ чайныхъ заведеній и постоялыхъ дворовъ. Хотя такая торгово-промышленная дѣятельность въ жизни населенія этихъ двухъ обществъ выражается довольно слабыми признаками, ограничиваясь операціями на ничтожныя суммы, тѣмъ не менѣе она, все-таки, составляетъ для населенія нѣкоторое подспорье въ земледѣльческомъ хозяйствѣ его.

Занимаясь преимущественно земледѣльческимъ хозяйствомъ, населеніе ведетъ его безъ всякихъ усовершенствованій въ смыслѣ улучшенія его и, несмотря на то, что оно поглощаетъ все время, трудъ и энергію туземца, несмотря также на то, что на этомъ хозяйствѣ сосредоточено все вниманіе и заботы, веденіе его отличается настолько примитивнымъ характеромъ, что ни въ способѣ вспашки полей, обработываемыхъ обыкновенно очень мелко, ни въ обсѣмененіи полей, засѣваемыхъ большею частію сѣменами не очищенными, несортированными и потому съ значительнымъ процентомъ вырождающихся, ни въ качествахъ земледѣльческихъ орудій, въ большинствѣ случаевъ отличающихся отсутствіемъ какихъ либо желѣзныхъ приспособленій и, вообще, ни въ чемъ незамѣтно стремленія къ усовершенствованію и улучшенію тѣхъ пріемомъ, и орудій, которые унаслѣдованы отъ давно прошедшаго времени.

Удобреніе полей практикуется только тѣми, болѣе или менѣе зажиточными туземцами, которые имѣютъ достаточное

количество скота, а слѣдовательно и необходимый запасъ навоза; бѣдные же туземцы—большинство—или не удобряютъ своихъ полей вовсе, или же удобряютъ ихъ слабо и не сплошъ всѣ, а только тѣ изъ нихъ, которыя настолько уже истощены, что безъ удобренія не могутъ давать урожаевъ. Такія мѣста удобряютъ въ большинствѣ случаевъ насыпкой вывѣтрившейся земли, которую берутъ съ возвышенныхъ мѣстъ, и если по близости имѣются курганы, довольно часто встрѣчающіеся въ Самаркандскомъ уѣздѣ, то такіе курганы среди окружающихъ полей имѣютъ цѣнное значеніе въ смыслѣ запаса удобренія. Практикуемое населеніемъ удобреніе истощенныхъ земель преимущественно навозомъ, находясь въ полной зависимости отъ количества содержимаго имъ рабочаго скота, такъ тѣсно связано съ вопросомъ о наличномъ скотоводствѣ въ Яны-курганской волости, что будетъ совершенно умѣстнымъ привести здѣсь тѣ цифровыя данныя о скотоводствѣ по каждому сельскому обществу порознь, которыя являются результатомъ моихъ изслѣдованій. Изъ сопоставленія этихъ цифръ въ нижеприведенной таблицѣ съ цифрами количества дворовъ и десятинъ земли легко можно сдѣлать выводъ о томъ, обладаетъ-ли населеніе достаточнымъ количествомъ скота для того, чтобы за зиму скопить нужное количество навоза для удобренія своихъ полей.

Наименованіе сельскихъ обществъ.	Число дворовъ.	Количество земли.		Количество скота.					
		дес.	саж.	Лошадей.	Воловъ.	Коровъ.	Ишаковъ.	Овецъ и козъ.	Верблюдов.
Арпанское . . .	218	520	870	170	215	158	40	135	—
Шамальское . .	228	383	2300	121	166	144	26	50	—
Джанубское . .	297	391	640	128	164	176	39	88	—
Хинанинское . .	300	944	900	243	294	144	18	116	—
Каракитайское. .	299	737	1100	182	339	152	19	104	—
Катаганское . .	244	810	100	148	305	128	12	96	—
Шуръ-тепянск. .	301	1048	1110	208	345	184	55	349	12
Джаръ-башинск. .	274	749	2120	200	350	150	44	215	8
Итого въ вол.	2161	5585	1940	1400	2178	1236	253	1243	20

Въ цифрѣ 5585 дес. 1940 саж. показана только та зе-

мля, которая находится подъ различными произрастеніями. Показанныя цифры скота по временамъ года измѣняются, такъ какъ населеніе осенью, по окончаніи работъ, обыкновенно продаетъ часть скота воизбѣжаніе дорого стоющаго прокормленія его зимою; весною же, предъ начатіемъ работъ и возрожденіемъ новыхъ кормовъ, старается пополнить количество скота, сообразно своимъ средствамъ и надобностямъ.

Такъ какъ, по мнѣнію мѣстныхъ компетентныхъ знатоковъ хозяйства, при раціональномъ веденіи его необходимо имѣть не менѣе 4-хъ штукъ рабочаго скота на десятину, чтобы обезпечить запасъ удобренія на это количество земли,— такой, конечно, которая требуетъ ежегоднаго удобренія,—то изъ сопоставленія приведенныхъ цифръ ясно видно, что скотоводство въ Яны-курганской волости далеко не соотвѣтствуетъ потребностямъ мѣстнаго хозяйства, такъ какъ очевидно, что при данной наличности скота 5.133 головы крупнаго*) и количествѣ дѣйствительно воздѣлываемой ежегодно земли 5.585 дес. 1.940 саж., въ этой волости нельзя удобрить болѣе одной четвертой части того колечества земли, которая ежегодно эксплоатируется населеніемъ подъ полевую культуру и доходы съ которой являются главнымъ средствомъ къ его существованію. При недостаточности средствъ, бѣдные хлѣбопашцы не могутъ пріобрѣтать удобренія покупкою, да и въ продажѣ его не имѣется,—хотя и хорошо сознаютъ, что удобренная земля даетъ гораздо лучшій урожай, чѣмъ неудобренная; достаточные-же земледѣльцы, имѣющіе запасы перегорѣвшаго навоза, удобряютъ обыкновенно каждый годъ, весною, въ концѣ марта—апрѣля мѣсяцевъ тѣ люцерновыя поля, на которыхъ уже давно посѣяна люцерна, такъ какъ послѣдняя безъ удобренія въ теченіе болѣе или менѣе продолжительнаго ряда годовъ, начинаетъ давать плохой урожай; другія, истощенныя ежегодными посѣвами, поля удобряются обыкновенно черезъ 2-3 года; цѣлинныя-же земли вовсе не удобряются. Недостатокъ навознаго удобренія пополняется отчасти осадкомъ ила, который остается на поляхъ, при орошеніи ихъ, и въ которомъ, навѣрно, содержится значительный процентъ разложившихся органическихъ веществъ.

---

*) Въ это число входятъ ишаки, овцы и козы, принятые какъ 5 за 1 голову крупнаго.

Землевладѣльческіе участки, имѣя различную цѣнность отъ 20 до 80 и болѣе руб. за десятину,—крайне разнообразны по своей величинѣ отъ $^1/_8$ до 8 десятинъ и болѣе, въ среднемъ-же по волости на земледѣльческое хозяйство приходится менѣе 5 десятинъ. Будучи поставлены въ необходимость эксплоатировать по возможности всю удобную, искусственно орошаемую землю, большинство туземцевъ принуждены оставлять подъ паромъ ежегодно отъ 1.4 до 38.8% воздѣлываемыхъ полей, которыя въ такой степени истощены, что безъ отдыха или сильнаго удобренія не даютъ урожаевъ, окупающихъ трудъ земледѣльца. Только двѣ дачи во всей волости, состоящія изъ к.к. Катта и Кичикъ Суганчи, Фазыль-сарай и Дивона, представляютъ въ этомъ отношеніи счастливое исключеніе: здѣсь населеніе имѣетъ возможность вести интензивное хозяйство и подъ паромъ землю не оставляетъ.

Кажущаяся отсталость въ веденіи земледѣльческаго хозяйства не можетъ быть безусловно приписана отсутствію знаній у населенія; оно хотя и сознаетъ ту пользу, которая могла бы явиться результатомъ лучшей вспашки и удобренія полей, но при своихъ скудныхъ средствахъ лишено возможности проводить въ свою хозяйственную практику какія-бы то ни было усовершенствованія. Туземцы по своей натурѣ настолько трудолюбивы, бережливы и разсчетливы, что у нихъ не пропадаетъ даромъ ни малѣйшаго клочка земли, годнаго для посѣвовъ или древесныхъ насажденій, и эти качества, въ связи съ ограниченіемъ своихъ потребностей до minimuma, дѣлаютъ туземцевъ весьма устойчивыми въ борьбѣ за существованіе. Поэтому, неудивительно, если многіе изъ туземцевъ, даже изъ скудныхъ своихъ средствъ, дѣлаютъ нѣкоторыя сбереженія, дающія имъ возможность переживать, безъ тяжелыхъ потрясеній, неурожаи, падежъ скота и т. п. бѣдствія въ сельско-хозяйственной жизни.

На земляхъ Яны-курганской волости производится культура главнымъ образомъ пшеницы и ячменя, затѣмъ риса, льна, гороха, кунджута, американскаго и туземнаго хлопка, джугары, дынь и арбузовъ. По свѣдѣніямъ, добытымъ путемъ изслѣдованія земледѣльческихъ хозяйствъ, для посѣва на десятину земли требуется слѣдующее количество сѣмянъ: пшеницы и ячменя по 8-ми пудовъ, риса 4-6 пуд., льна 1 пуд., кунджута 20-30 фун., хлопка 2 пуд., джугары и гороха $1^1/_2$ пуд. Люцерну воздѣлываютъ преимущественно въ садахъ, на откры-

тыхъ участкахъ, между фруктовыми деревьями (груши, яблоки, и пр.); на ряду съ этимъ нерѣдко можно встрѣтить въ садахъ и виноградъ, хотя культура послѣдняго чаще встрѣчается лишь въ садахъ Арпанскаго, Шамальскаго и Джанубскаго обществъ; въ остальныхъ-же обществахъ насажденій винограда такъ мало, что ихъ почти не замѣтно.

Обработка полей, а также посѣвы и сборъ хлѣбныхъ растеній производятся при разныхъ условіяхъ и распредѣленіи рабочихъ силъ и труда. Въ тѣхъ случаяхъ, когда земледѣлецъ владѣетъ небольшимъ наоѣломъ земли и имѣетъ свой хозяйственный инвентарь и взрослыхъ сыновей, онъ, конечно, въ состояніи вести свое хозяйство самъ съ помощью только своей семьи, не нуждаясь въ наемныхъ рабочихъ, въ особенности если нанимать ихъ не-начто; если-же земледѣлецъ—зажиточный и обладаетъ большимъ надѣломъ, то онъ ведетъ свое полевое хозяйстао обыкновенно или при помощи годовыхъ рабочихъ, которымъ платитъ отъ 50 до 70 р. въ годъ, при хозяйской пищѣ и одеждѣ, или-же съ помощью временныхъ рабочихъ (мардекеровъ), которымъ въ рабочее время платитъ обыкновенно отъ 12 до 14 р. въ мѣсяцъ при хозяйскихъ харчахъ. Въ зимнее время, когда въ хозяйствахъ производится мало спѣшныхъ работъ и нѣтъ особенной нужды въ наймѣ рабочихъ, плата послѣднимъ значительно понижается. Понижается она также и въ зависимости отъ сокращенія рабочихъ часовъ въ зимнее время.

Кромѣ указанныхъ способовъ обработки полей, практикуется нерѣдко еще способъ веденія хозяйства при помощи чарикеровъ (дольщиковъ), которые за обработку чужой земли получаютъ съ урожая извѣстную, условленную долю, составляющую обыкновенно 8-ю или 10-ю часть урожая; колебаніе этихъ частей зависитъ отъ условія, — которая изъ двухъ сторонъ принимаетъ на себя уплату податей съ земли; если хозяинъ, то чарикеръ получаетъ изъ урожая меньшую часть, но за то выговариваетъ въ помощь себѣ отъ хозяина работника. Обязанности чарикера по веденію хозяйства тѣ-же, что и обыкновеннаго рабочаго, а именно: онъ обязанъ посредствомъ хозяйскаго рабочаго скота и земледѣльческихъ орудій вспахать землю, засѣять, заборонить, производить орошеніе, снять и умолотить сборъ. Наконецъ, существуетъ еще одинъ способъ веденія хлѣбопашества, при помощи компаньоновъ (ширикововъ),

которые всѣ расходы по обработкѣ земли и урожай дѣлятъ по поламъ съ хозяиномъ; но этотъ способъ, какъ самый невыгодный для хозяина, практикуется довольно рѣдко, а именно въ тѣхъ случаяхъ, когда хозяинъ не имѣетъ своего скота и хозяйственнаго инвентаря, а также средствъ къ пріобрѣтенію того и другаго; подобнаго рода безвыходность и заставляетъ бѣднаго землевладѣльца мириться съ столь невыгоднымъ способомъ веденія хозяйства.

Далѣе, касаясь вопроса объ обработкѣ земли вообще, необходимо замѣтить, что стоимость обработки десятины земли зависитъ, во 1-хъ, отъ того, какимъ продуктомъ она засѣвается, а, во 2-хъ, отъ колебанія цѣнъ на продукты и на рабочихъ; но можно полагать, что максимальная стоимость обработки земли, засѣянной хлѣбными растеніями, доходитъ до 20 руб. за десятину, а десятины земли, засѣянной хлопкомъ, вдвое болѣе. Стоимость каждой отдѣльной работы, входящей въ кругъ хлѣбопашества, т. е. вспашки, бороньбы, посѣва и орошенія, опредѣлить весьма трудно, такъ какъ подобный способъ веденія хозяйства туземцами рѣдко практикуется. Что-же касается уборки хлѣбовъ, то извѣстно, что хозяева, при спѣшности работъ, нанимаютъ иногда стороннихъ жнецовъ, которымъ уплачиваютъ или часть урожая, или деньги, смотря по условію, причемъ размѣръ вознагражденія натурой не превышаетъ обыкновенно количества посѣвнаго зерна.

Такъ какъ нагляднымъ выразителемъ доходоспособности земли служатъ, обыкновенно, урожаи, зависящіе отъ качества почвы и орошенія, то съ цѣлью опредѣленія ея доходоспособности были произведены на засѣянныхъ площадяхъ зажины разныхъ хлѣбныхъ и др. растеній, давшіе слѣдующіе результаты на одной десятинѣ: въ *Арпанскомъ общ.* средній урожай: пшеницы 54 пуда, рисъ 97 п. 32 ф., ячмень 76 п. 8 ф., горохъ 48 п. 24 ф., кунджутъ 35 п. 18 ф., ленъ 17 п., люцерна 2.232 снопа; въ *Джинубскомъ:*—пшеница 49 п. 8 ф., рисъ 116 п. 16 ф., ячмень 89 п. 16 ф., горохъ 42 п. 16 ф., кунджутъ 37 п. 25 ф., люцерна 1.944 снопа; въ *Шамальскомъ:*—пшеница 48 п., ячмень 61 п. 8 ф., горохъ 44 п. 11 ф., кунджутъ 39 п. 4 ф., люцерна 2.088 сноповъ; въ *Катаганскомъ:*—пшеница 67 п. 32 ф., рисъ 108 п. 24 ф., ячмень 32 п. 32 ф., горохъ 42 п. 7 ф., кунджутъ 32 п. 28 ф., люцерна 2.112 сноповъ; въ *Хинанинскомъ:*—пшеница 54 п. 24 ф., рисъ

114 п. 54 ф., ячмень 79 п. 32 ф., горохъ 49 п. 18 ф., кунджутъ 36 п. 12 ф., люцерна 2.160 сноповъ; въ *Каракитайскомъ*: пшеница 74 п. 15 ф, рисъ 101 п. 16 ф., ячмень 78 п., горохъ 49 п 18 ф., кунджутъ 36 п 12 ф., люцерна 2.160 сноповъ; въ *Джаръ-башинскомъ*:—пшеница 39 п. 36 ф.. ячмень 54 п. 4 ф., горохъ 43 п. 12 ф., кунджутъ 29 п. 14 ф., ленъ 21 п. 2 ф., люцерна 1.836 сноповъ; въ *Туръ-тепянскомъ*:—пшеница 38 п. 28 ф., ячмень 52 п. 8 ф, горохъ 43 п. 4 ф., кунджутъ 31 п. 7 ф., ленъ 25 п. 3 ф., люцерна 1.764 снопа. Урожайность дынь и арбузовъ подсчетомъ опредѣлена въ среднемъ: дынь до 9.000 и арбузовъ до 8.000 штукъ на десятинѣ.

Кромѣ поименованныхъ продуктовъ, на поляхъ нѣкоторыхъ кишлаковъ Яны-курганской волости встрѣчаются посѣвы мака и конопли, но эти посѣвы настолько рѣдки, что особаго экономическаго значенія не имѣютъ; культура этихъ растеній существуетъ не ради экономіи, а исключительно для полученія изъ нихъ извѣстныхъ наркотическихъ средствъ—кукнара и анаши, губительно дѣйствующихъ на здоровье потребителей. Первый наркотикъ приготовляется изъ настоя маковыхъ головокъ, снятыхъ до полнаго созрѣванія ихъ; второй изъ прицвѣтниковъ конопли; причемъ получаемую массу въ видѣ твердаго тѣста употребляютъ при куреніи табаку въ кальянѣ. Губительное дѣйствіе этихъ наркотиковъ изслѣдовано уже наукою, причемъ доказано, что употребленіе ихъ не только разрушаетъ здоровье, но подрываетъ также и нравственность потребителей, и что сила привычки къ этимъ наркотикамъ настолько велика, что ее труднѣе побѣдить, чѣмъ алкоголизмъ. Намъ извѣстно не малое число случаевъ, когда туземцы, опьяненные названными наркотиками, совершали, безъ всякаго злаго умысла, но въ крайнемъ раздраженіи, убійства и пораненія, въ которыхъ затѣмъ, приходя въ сознаніе, страшно раскаивались. Можно полагать, что значительный процентъ преступниковъ, дѣйствовавшихъ въ запальчивости и раздраженіи, даютъ кукнаристы и анашисты; по крайней мѣрѣ, вовремя своей слѣдовательской практики въ Ташкентѣ, я не разъ имѣлъ случаи констатировать факты убійствъ, совершенныхъ именно подъ дѣйствіемъ указанныхъ наркотиковъ. Къ счастію, большинство туземнаго населенія смотритъ на наркотистовъ съ такимъ-же презрѣніемъ какъ трезвый на пьяницу, а потому употребленіе наркоти-

ковъ ограничивается незначительнымъ числомъ жертвъ, причемъ и они, сознавая предосудительность своей привычки, удовлетворяютъ ее тайно. Жертвы эти принадлежатъ обыкновенно къ наибѣднѣйшему классу населенія. Напившись кукнару, или накурившись анаши, бѣдняки живутъ нѣсколько часовъ пріятными галлюцинаціями, воображая себя богатыми и храбрыми, пока отрезвленіе не укажетъ имъ ихъ дѣйствительнаго горя, нищеты и того презрѣнія, которымъ надѣляетъ ихъ свое общество.

Поименованными выше продуктами исчерпывается культура всѣхъ полевыхъ растеній, засѣваемыхъ на поляхъ Яны-курганской волости. Что-же касается садоводства, то въ этой отрасли хозяйства слѣдуетъ обратить вниманіе только на виноградарство, продукты котораго не только составляютъ важное подспорье въ прокормленіи населенія, но также имѣютъ и промышленный интересъ. По моимъ изслѣдованіямъ оказалось, что десятина виноградника даетъ урожай отъ 400 до 1000 и болѣе пуд. винограда, въ зависимости отъ возраста кустовъ, дающихъ большій или меньшій урожай; обыкновенно до 5-6 лѣтъ урожая съ кустовъ почти не получается, и только достигнувъ этого возраста, кусты винограда начинаютъ давать урожай, который колеблется между указанными цифрами; полная-же зрѣлость куста начинается съ 10-ти лѣтняго возраста, съ котораго уже получается наибольшій урожай. Сами хозяева показываютъ, что съ одной десятины они получаютъ до 16 батмановъ или 128 пудовъ кишмиша (вяленой ягоды), а такъ какъ батманъ кишмиша идетъ 4 батмана сырого винограда, то поэтому разсчету съ десятины урожай винограда опредѣляется въ 512 пудовъ. Несомнѣнно, что такое опредѣленіе значительно понижено хозяевами изъ весьма естественнаго интереса; впрочемъ и они не отрицаютъ, что виноградъ Маска даетъ значительно большій урожай, и что сортъ этотъ настолько сахаристый, что батманъ кишмиша получается изъ 3-хъ, а не изъ 4-хъ батмановъ сырого винограда.

Въ Яны-курганской волости существуетъ 2 толчеи и 23 мельницы, приводимыя въ дѣйствіе арычною водой. Мельницы эти вполнѣ обезпечиваютъ населеніе въ мукѣ и крупѣ.

Излишекъ сельско-хозяйственныхъ продуктовъ находитъ себѣ сбытъ на мѣстныхъ базарахъ въ Яны-курганѣ, Лаишѣ и Челекѣ. Цѣны на продукты въ среднемъ выводѣ по пяти-

лѣтней сложности существовали слѣдующія: пудъ пшеницы 64 к., риса 67 к., ячменя 48 к., маша 52 к., льна 1 р. 8 к., кунджута 1 р. 44 к., джугары 51 к., риса 48 к., мѣстнаго хлопка 1 р. 60 к., американскаго хлопка 1 р. 88 к., сотня сноповъ сухой люцерны 4 р. 10 к., сотня арбузовъ и дынь отъ 1 р. 50 к. до 3 руб. Регулируя такъ или иначе свой годовой хозяйственный бюджетъ, землевладѣльцы Яны-курганской волости сбываютъ на указанныхъ базарахъ излишки своихъ продуктовъ постепенно, въ продолженіи цѣлаго года. и на тѣхъ-же базарахъ пріобрѣтаютъ необходимые въ своемъ быту предметы. Наибольшій сбытъ произведеній хозяйства совершается, однако, въ октябрѣ—декабрѣ мѣсяцахъ, именно въ то время, когда производится сборъ податей и др. денежныхъ повинностей. Такихъ хозяевъ, которые усиленно сбываютъ свои продукты въ періодъ сбора податей, большинство и это служитъ указаніемъ, что большинство земледѣльческаго населенія Яны-курганской волости не имѣетъ возможности выжидать лучшихъ, высшихъ цѣнъ для сбыта своихъ продуктовъ. Нужда не ждетъ и заставляетъ бѣдняковъ мириться съ тѣмъ, часто невыгоднымъ положеніемъ предложенія и спроса, котораго избѣгаютъ люди богатые и даже съ среднимъ достаткомъ. Послѣдній классъ землевладѣльцевъ (такихъ меньшинство), имѣя запасы какъ продуктовъ, такъ и денегъ, продаютъ избытки сельско-хозяйственныхъ произведеній преимущественно весною, когда запасы прокормленія у большинства уже истощены за зиму, когда этому большинству приходится покупать хлѣбные продукты и на прокормленіе семьи, и на обсѣмененіе полей своихъ. Въ это время года цѣны на всѣ продукты значительно выше осеннихъ, что яснѣе будетъ видно изъ слѣдующей сравнительной таблицы на одинъ батманъ вѣсомъ 8 пуд.

Наименованіе продуктовъ.	Январь.	Февраль.	Мартъ.	Апрѣль.	Май.	Іюнь.	Іюль.	Августъ.	Сентябрь.	Октябрь.	Ноябрь.	Декабрь.
Пшеница	6р. —	6р. 20к	6р. 30к	6р. 40к	6р. —	4р. 60к	4р. 40к	4р. —	4р. 10к	4р. 50к	4р. 80к	5р. —
Рисъ . .	6р. 20к	6р. 30к	6р. 50к	6р. 80к	6р. 10к	5р. —	4р. 80к	4р. 70к	4р. 40к	4р. —	4р. 50к	4р. 90к
Ячмень .	4р. 10к	4р. 20к	4р. 25к	4р. 40к	4р. —	3р. 40к	3р. —	3р. 40к	3р. 60к	3р. 80к	3р. 90к	4р. —
Машъ .	4р. 20к	4р. 30к	4р. 40к	4р. 45к	4р. 50к	4р. 35к	4р. 40к	4р. 5к	4р. —	3р. 80к	3р. 60к	3р. 90к
Джугара	4р. 20к	4р. 25к	4р. 35к	4р. 40к	4р. 45к	4р. 40к	4р. 25к	4р. 5к	4р. —	3р. 65к	3р. 40к	3р. 60к

Цѣны на льняное сѣмя и кунджутъ, какъ на второсте-

пенные предметы потребленія, можно считать болѣе или менѣе постоянными и колебаніе ихъ почти не чувствительно. Нормальныя цѣны на хлопокъ обыкновенно устанавливаются въ ноябрѣ и декабрѣ мѣсяцахъ, почему и условія при закупкѣ весною и лѣтомъ скупщиками у туземцевъ будущихъ урожаевъ хлопка заключаются большею частію по тѣмъ цѣнамъ, которыя устанавливаются именно въ эти два мѣсяца; причемъ скупщики за ссуду денегъ выговариваютъ себѣ значительную уступку противъ существующихъ цѣнъ. Цѣна на сухую люцерну колеблется между 3 и 5 р. за сотню сноповъ.

Стоимость земли находится въ тѣсной зависимости отъ качествъ ея и условій орошенія, т. е. отъ тѣхъ факторовъ, на которыхъ основывается ея доходоспособность. Поэтому, понятно, что чѣмъ почва лучше, плодороднѣе и орошеніе она получаетъ безъ затрудненій, тѣмъ и цѣна ей выше. При оцѣнкѣ земли обращается вниманіе также и на то, достаточно-ли удобрена земля, давно-ли и хорошо-ли обрабатывается она и какое количество имѣется на ней древесныхъ и др. насажденій. Въ силу этихъ соображеній, стоимость земель по культурамъ можно выразить слѣдующими цифрами: десятина рисовой земли отъ 80 до 120 р., десятина люцерны 100-140 р., виноградника 300–400 р., тогда какъ земля, плохо орошаемая, занятая разными растеніями, цѣнится не свыше 20-30 руб., а хорошо орошаемая—40-60 р. Земли подъ лѣсонасажденіями обыкновенно продаются по счету находящихся на нихъ деревьевъ, въ зависимости, конечно, отъ ихъ возраста; десятина садовой земли доходитъ не рѣдко до 500 р. и даже болѣе. Представляя лишь приблизительное опредѣленіе стоимости земель, указанныя цѣны не имѣютъ значенія постоянной нормы; колебаніе ихъ въ ту или другую сторону бываютъ значительны и зависятъ не столько въ силу общихъ экономическихъ, сколько случайныхъ причинъ, къ послѣднимъ-же слѣдуетъ отнести критическое положеніе продавца (раззореніе его, вслѣдствіе какихъ либо неудачныхъ торговыхъ или промышленныхъ операцій, и др.), что обыкновенно и понижаетъ цѣну земли; напротивъ, открытіе новыхъ базаровъ, и улучшеніе путей сообщенія, обусловливающихъ лучшій сбытъ сельско-хозяйственныхъ продуктовъ, поднимаютъ эти цѣны.

Во всякомъ случаѣ, указанныя цѣны на земли нельзя считать высокими, а скорѣе слѣдуетъ признать ихъ низкими

если принять во вниманіе, что искусственное орошеніе обезпечиваетъ урожаи и исключаетъ возможность того риска, какому подвергается русскій земледѣлецъ, посѣвы котораго разсчитаны исключительно на атмосферную влагу. Извѣстно, что разсчеты эти нерѣдко обманываютъ надежды земледѣльца, оставляя ему только горькое сознаніе даромъ убитаго труда, времени и капитала.

Посвящая свой трудъ исключительно земледѣлію и интересуясь имъ настолько, чтобы извлечь изъ него тѣ выгоды, какія только можно изъ него извлекать, населеніе Яны-курганской волости не занимается никакими торгово-промышленными операціями, за рѣдкими, какъ сказано выше, исключеніями въ Джанубскомъ и Шамальскомъ обществахъ, въ которыхъ встрѣчается между туземцами незначительный контингентъ торговцевъ и промышленниковъ. Въ бытѣ населенія этой волости несоставляютъ подспорья ни отхожіе, ни кустарныя промыслы; только немногіе изъ обѣднѣвшихъ хозяевъ занимаются производствомъ глиняной и деревянной посуды, домашней утвари, одежды и обуви; но и эти произведенія не идутъ далѣе мѣстныхъ базаровъ и настолько незначительны, по количеству и цѣнности, что говорить о нихъ, какъ о рессурсахъ, имѣющихъ экономическое значеніе въ бытѣ населенія, нѣтъ основаній. Я полагаю, что если бы подвести годовой итогъ заработка сапожниковъ, портныхъ, гончарей и другихъ ремесленниковъ и промышленниковъ, то заработки каждаго изъ нихъ, навѣрно, не привышали-бы даже и сотни рублей. При этомъ нужно замѣтить, что свои произведенія мѣстные кустари сбываютъ главнымъ образомъ въ обмѣнъ на хлѣбные и др. продукты.

Обложеніе земель Яны-курганской волости государственною податью произведено не сплошное, но по отдѣльнымъ дачамъ, состоящимъ или изъ цѣлаго сельскаго общества, со входящими въ него нѣсколькими кишлаками, или изъ одного кишлака, на основаніи доходоспособности земли, каковая доходоспособность опредѣлена посредствомъ пробныхъ умолотовъ преобладающихъ продуктовъ и средне-справочныхъ на нихъ цѣнъ за послѣднее пятилѣтіе. Такимъ образомъ податное обложеніе дачъ, составляющихъ Яны-курганскую волость, выразилось въ слѣдующихъ цифрахъ:

№	Наименованіе дачъ.		Количество облагаемой земли. дес.	саж.	Средній урожай продукта на десятинѣ. пуд.	ф.	Справочн. цѣна.	Получ. урож. съ облагаемой земли. пуд.	ф.	Валовой доходъ съ урожая. руб.	ф.	10% съ валов. дох. причит. въ подать. руб.	к.
	Арпанское общ.												
1	к. Арпа . . .	по рису . .	17	1600	97	32	67 к.	1727	32	1157	63	115	76
		по пшеницѣ	192	—	54	—	64	10368	—	6635	52	663	55
2	к. Кара-ходжа	по рису . .	19	2020	97	32	67	1940	20	1300	13	130	1
		по пшеницѣ	139	—	54	—	64	7506	—	4803	84	480	38
3	к. Бишъ-кетмень	по пшеницѣ	98	—	54	—	64	5292	—	3386	88	338	69
4	к. Тепя . . .	по пшеницѣ	52	2380	54	—	64	2861	22	1831	39	183	14
5	к. Канглы . .	по пшеницѣ	63	1720	54	—	64	3340	28	2202	4	220	20
6	**Джанубское общ.**	по люцернѣ	82	800	1944	сн	4р.10к. за сотн	160056	сн	6562	30	656	23
		по пшеницѣ	459	1350	49	8	64 к.	22610	19	14470	70	1447	7
7	**Шамальское общ.**	по люцернѣ	77	600	2088	сн за	4р.10к. сотню.	161298	сн	6613	22	661	32
		по пшеницѣ	410	2300	48	—	64	19774	—	12624	64	1262	46
	Хинанинское общ.												
8	к. Суганчи .	по пшеницѣ	357	2200	54	24	64	19542	10	12507	4	1250	70
9	к.к. Хина, Чарджуйли, Раватъ, Уч.-капа и Кубай	по рису . .	124	—	114	24	67	14210	16	9520	98	952	9
		по пшеницѣ	586	1900	54	24	64	32038	33	20504	82	2050	48
	Катаганское общ.												
10	к.к. Туркменъ-тепя и Байбута	по рису . .	98	1800	108	24	67	10724	10	7185	25	718	52
		по пшеницѣ	218	300	67	32	64	14788	35	9464	88	946	48
11	к. Катаганъ .	по рису . .	90	500	108	24	67	9796	25	6563	70	656	37
		по пшеницѣ	194	1700	67	32	64	13201	9	8448	78	844	87
12	к.к. Халъ-туркменъ и Казакъ-аулъ.	по пшеницѣ	260	700	67	32	64	17647	31	11294	58	1129	46
	Каракитайское общ.												
13	к.к. Урадинъ, Каракитай, Аля-матъ и Тугай .	по пшеницѣ	272	1800	74	16	64	20292	24	12987	25	1298	72
14	кк. Фазыль-сарай и Дивана . .	по пшеницѣ	317	400	74	16	64	23597	8	15102	20	1510	22

15	к.м. Башъ, Урта и Куи-чамбиль	по рису . .	59	800	101	16	67	6016	16	4030	98	403	9
		по пшеницѣ	132	1700	74	16	64	9873	20	6419	4	631	90
16	**Джаръ-башинское общ.**	по пшеницѣ	805	50	39	36	64	32120	13	20557	—	2055	70
	Шуръ-тепянское общ.												
17	к. Шуръ-тепя-бала	по пшеницѣ	267	1270	38	28	64	10353	15	6626	16	662	62
18	к. Шуръ тепя паянъ и Наували .	по пшеницѣ	273	1870	38	28	64	10595	9	6780	95	678	9
19	к. Вали . . .	по пшеницѣ	115	1500	38	28	64	4474	27	2863	80	286	38
20	к. Акъ-челекъ .	по пшеницѣ	179	1130	38	28	64	6945	22	4445	14	444	51
21	к.к. Махаля и Ташъкурганъ . . .	по пшеницѣ	274	1080	38	28	64	10621	9	6797	58	679	76

Въ бытѣ туземцевъ-земледѣльцевъ существуютъ двѣ формы кредита —заемъ денегъ подъ проценты и заемъ подъ урожай посѣянныхъ продуктовъ; въ первомъ случаѣ нуждающійся беретъ деньги у торговца, или вообще богатаго человѣка, съ условіемъ уплаты за взятыя деньги обыкновенно 2-3 коп. въ мѣсяцъ за рубль, что составляетъ 24-36% годовыхъ; во второмъ случаѣ земледѣлецъ беретъ нужное количество денегъ у скупщика хлѣбныхъ продуктовъ и долгъ свой обезпечиваетъ будущимъ урожаемъ, уплачивая долгъ, по наступленіи срока, тѣми продуктами урожая, подъ которые были взяты деньги. Разсчетъ производится по существующей базарной цѣнѣ, со скидкою одного руб. (а иногда и болѣе) съ батмана въ пользу кредитора. Съ развитіемъ хлопководства и появленіемъ русскихъ скупщиковъ хлопка эта форма кредита установилась и подъ урожай этого продукта, но съ еще болѣе тяжелыми условіями для заемщика, такъ какъ въ этомъ случаѣ, кромѣ установленной скидки съ батмана въ пользу кредитора (1½-2 р.), дѣлается еще скидка съ каждаго пуда по 5 фунтовъ, засчитывающихся на пополненіе недоброкачественности доставленнаго хлопка; впрочемъ, обыкновеніе удерживать эти 5 фунтовъ, какъ плохо рекомендующее промышленную добросовѣстность скупщиковъ, практикуется довольно рѣдко. Хотя съ торговой точки зрѣнія подобный кредитъ можетъ быть и позволителенъ, ибо торговцы въ здѣшнемъ краѣ привыкли наживать обыкновенно рубль на рубль, но для земледѣльца такой кредитъ оказывается слишкомъ чувствительнымъ, чѣмъ отчасти и объя-

сняются случаи частыхъ неустоекъ и раззореній земледѣльцевъ заемщиковъ*).

Касаясь столь жизненнаго вопроса, какъ вопросъ о пользованіи водою для поливки полей, а также для питья и домашняго употребленія, необходимо сказать, что населеніе лѣваго берега Акъ-дарьи (6-ть указанныхъ выше обществъ) вполнѣ обезпечено водою и недостатка въ ней не испытываетъ въ продолженіи круглаго года. Та масса воды, которая вмѣщается въ магистральныхъ арыкахъ, выведенныхъ изъ Акъ-дарьи въ предѣлахъ Яны-курганской волости не только удовлетворяетъ всѣ надобности населенія указанныхъ 6 ти обществъ, давая жизнь культивируемымъ разнообразнымъ растеніямъ на пространствѣ 3.787 дес. искусственно орошаемой земли, но составляетъ большой избытокъ, отчасти уходящій въ смежный Катта-курганскій уѣздъ, а отчасти возвращающійся въ свой первоисточникъ. Несмотря на этотъ избытокъ воды, случается почти ежегодно, что вслѣдствіе разрушенія головы того или другаго магистральнаго арыка напоромъ вешнихъ водъ, населеніе то одного, то другаго общества получаетъ воду несвоевременно, вслѣдствіе чего посѣвы подвергаются засухѣ, понижающей урожай. Поэтому, мнѣ кажется, что для урегулированія пользованія водою, головы магистральныхъ арыковъ слѣдовало-бы укрѣпить болѣе солидными сооруженіями, чѣмъ тѣ, которыя населеніе создаетъ ежегодно, а иногда и два раза въ годъ, натуральною повинностью, употребляя для этого такой непрочный матеріалъ какъ дернъ, хворостъ, камышъ и проч. Не имѣя ни средствъ, ни знаній для того, чтобы сдѣлать прочныя плотины вверху отводовъ воды, населеніе исправляетъ случающіяся поврежденія въ арыкахъ поспѣшно, безъ всякихъ соображеній о силѣ сопротивленія сооруженія напору воды и безъ всякой увѣренности, что сдѣланныя исправленія не прійдется вторично дѣлать. Мнѣ кажется, что въ этомъ случаѣ на помощь населенію должно прійти правительство съ своими средствами денежными и техническими. Отъ предпріимчивости и знанія самого населенія было-бы напрасно ожидать существенной пользы въ этомъ дѣлѣ.

Далеко не въ такомъ благопріятномъ положеніи относительно пользованія водою находятся два общества Яны-кур-

*) Въ настоящее время кредитъ подъ хлопокъ проктикуется мало. Примѣч. Редакціи.

ганской волости—Шуръ-тепянское и Джаръ-башинское, лежащія на правомъ берегу Акъ-дарьи. Общества эти пользуются водою только изъ одного арыка Кара, вытекающаго изъ магистральнаго арыка Булунгура, проходящаго чрезъ Челекскую волость. Правильное пользованіе водою настолько не обезпечено здѣсь, что часто зависитъ отъ того, дастъ-ли этимъ двумъ обществамъ воду Челекская волость, и если дастъ, то въ такомъ ли количествѣ, какое потребно для нуждъ населенія, или въ гораздо меньшимъ; по крайней мѣрѣ, во время моего изслѣдованія Яны-курганской волости, въ 1893 году, вода чрезъ эти два общества шла такимъ слабымъ притокомъ, что едва доходила до лежащихъ вверху четырехъ кишлаковъ—Шуръ-тепя-бала, Шуръ-тепя-паянъ, Акъ-челекъ и Наували, и посѣвы ихъ остались почти безъ поливки. Къ тому-же арыкъ Кара во многихъ мѣстахъ значительно углубился, что весьма неблагопріятно вліяетъ на правильную эксплоатацію воды, которую бываетъ затруднительно, а иногда и просто невозможно, пропустить тамъ, гдѣ было-бы желательно. Для наглядности картины орошенія въ Яны-курганской волости, нахожу умѣстнымъ помѣстить здѣсь свѣдѣнія о водовмѣщеніи арыковъ, протекающихъ чрезъ эту волость, составляющія результатъ измѣренія ихъ мною.

Названіе арыковъ.	Откуда арыкъ вытекаетъ.	Сколько оказалось кубическихъ футовъ воды при измѣреніи арыка.	Названіе обществъ и кишлаковъ, пользующихся водою изъ указанныхъ арыковъ.	Количество орошаемой земли. дес.	Количество орошаемой земли. саж.	Примѣчаніе.
Магистральный арыкъ *Яны-курганъ* . .	Изъ Акъ-дарьи.	240	Арпанское, Джанубское, Шамальское, большая часть Катаганскаго (а именно: дачи Туркменъ-тепя, Байбута, Халъ-туркменъ и Казакъ-аулъ), Хининское общество и часть Каракитайскаго (а именно дача			*) Изъ нихъ подъ рисомъ 302 д. 1260 с., а остальныя 3027 д. 1410 с. подъ сухими посѣвами; въ частности это количество земли орошается ниже поименованными вѣтвями ары-

			кишлаковъ Каракитай, Урадинъ, Анаматъ и Тугай). .	3330	*) 270	ка Яны-курганъ; но какое именно количество земли орошается каж. вѣтвью
Ходжа	Изъ Яны-кург. арыка	38	Земли к.к. Арпа, Кара-ходжа, Тепя, Канглы Арпанскаго общества . . .	583	520	опредѣлить невозможно, такъ какъ, протекая, они образуютъ множество
Чангъ	Изъ арыка Яны-курганъ.	32	Земли кишлаковъ Туркъ и Шарифбекъ Шамальскаго общ.	434	—	мелкихъ полевыхъ арыковъ и зауровъ
Байкара . , .		46	к.к. Галя-рабатъ, Чокъ-мазаръ, Азисъабатъ, Базарджой и Чимъ-кишлакъ Джанубскаго общ. .	494	1150	и восполнен. одной вѣтви другою опредѣлить трудно, а потому мною показано только общее
Курганъ . . .		10				
Джугурушъ . .		27	к.к. Туркменъ-тепя, Байбута, Халъ-туркменъ и Казакъ аулъ Катаганскаго общества	517	400	количество земли, орошаемой извѣстнымъ магистральнымъ арыкомъ.
Канызакъ . . .		21				
Тугай		11.8	к.к. Суганчи, Хина Раватъ, Чарджуйли, Учъ-капа и Кубай Хининскаго общ. .	1028	1260	
Анаматъ . . .		15.8	к.к. Кара-китай, Урадинъ, Анаматъ и Тугай Каракитайскаго общ. . . .	272	1800	
Суганчи . . .		19.2				
Магистральный арыкъ *Катаганъ*. (Переходя въ Каракитайское обществ., вѣтви этого арыка получаютъ названія Ташъ, Кулъ, Урта, Зауръ и Шахъ).	Изъ Акъ-дарьи.	98.2	Дачу Катаганъ Катаганскаго сельск. общества и дачу кишлаковъ Башъ, Урта и Куи Чамбиль Каракитайскаго общества . .	536	**) 2300	**) Въ этомъ числѣ подъ рисомъ 149 д. 1300 с., остальныя 387 д. 1000 с. подъ сухими посѣвами.
Магистральный арыкъ *Асата* .	Тоже	34.4				***) Изъ арык. Джойдивана водою пользуется всецѣло Джойдиванинская волость, для земель-же
Магистральный арыкъ *Лянгаръ* .	Тоже	28.8	Земли дачи кишлаковъ Фазыль Сарай и Дивана Каракитайскаго общества . . .	317	***) 40	Каракитайскаго общества изъ этого арыка берется не болѣе 10 куб. ф. воды
Магистральный арык. *Джойдивана*	Изъ Кара-дарьи.	260				

Кара-арыкъ . .	Изъ магистр. ар. Булунгура.	90	Земли кишлаковъ Джаръ баши, Шады-мирекъ-бала, Шады-мерек.-паянъ и Чашъ-тепя Джаръ-башинскаго общества и кишлаковъ Шуръ-тепя-Бала, Шуръ-тепя-паянъ, Наували, Вали, Акъ-челекъ, Махаля и Ташъ-курганъ Шуръ-тепянскаго общества .	1915	2100	

Такимъ образомъ, сопоставивъ количество воды, вмѣщаемое поименованными арыками, съ дѣйствительною потребностью въ ней, по количеству орошаемой земли, т. е. взявъ во вниманіе, во 1-хъ, продолжительность оросительнаго періода для разныхъ растеній (для пшеницы сентябрь, октябрь, апрѣль и май, для ячменя сентябрь и апрѣль, для льна апрѣль-іюль, для кунджута іюль-августъ, для хлопка май-августъ, для бахчей іюнь-августъ, для люцерны апрѣль-сентябрь, для джугары и лѣсныхъ насажденій май-августъ и для риса май-сентябрь); во 2-хъ, число требующихся поливокъ (для ячменя и лѣсныхъ насажденій 2, для пшеницы, кунджута и бахчей 3, для хлопка и джугары 4, для люцерны 8 и для льна 9) и, въ 3-хъ, ту, выработанную практически, норму, по которой извѣстно, что кубическій футъ воды можетъ оросить отъ 20 до 30 десятинъ сухихъ посѣвовъ и отъ 7 до 8 десятинъ риса, окажется, что въ этой волости существуетъ большой избытокъ водѣ.

Для питья и домашняго употребленія населеніе пользуется водою изъ тѣхъ-же арыковъ и хотя въ кишлакахъ и существуютъ цистерны, но водою изъ нихъ населеніе пользуется только тогда, когда воды нѣтъ въ арыкахъ, т. е. когда воду отводятъ на рисовыя поля, или во время исправленія и чистки арыковъ Воду въ цистернахъ перемѣняютъ чрезъ 2-3 недѣли, т. е. тогда, когда она дѣлается уже негодною къ употребленію. Такою водою пользуются не всегда и притомъ не все населеніе, а только часть его, живущая въ кишлакахъ, удаленныхъ отъ большихъ магистральныхъ арыковъ и отъ Акъ-дарьи. Шамальское и Джанубкое общества, кромѣ арычной воды, употребляютъ еще и родниковую воду, встрѣчающуюся въ нѣ-

которыхъ мѣстахъ этихъ обществъ. Подпочвенная вода въ 6 ти обществахъ, лежащихъ по лѣвую сторону Акъ-дарьи, находится на глубинѣ 2-4 аршинъ, а въ двухъ зарѣчныхъ обществахъ—на глубинѣ болѣе значительной. Колодцевъ въ волости не существуетъ, такъ какъ населеніе не имѣетъ надобности въ устройствѣ ихъ, будучи снабжено арычною водою съ такимъ избыткомъ, который даетъ населенію полную возможность обходиться безъ колодцевъ и жить гигіенично.

За то въ жилищахъ туземцевъ замѣчается полное отсутствіе чистоты, уютности, свѣта, тепла и хорошаго воздуха. Такимъ неблагопріятнымъ условіямъ вполнѣ способствуетъ устройство туземныхъ помѣщеній, однохарактерныхъ настолько, что всѣ они не имѣютъ никакой разницы. Туземное помѣщеніе составляетъ глинобитная или фахверковая постройка подъ названіемъ сакли; устройство ея—самое примитивное: сначала сколачивается остовъ сакли въ родѣ четырехъ-угольной клѣтки изъ тонкихъ жердей, расположенныхъ другъ отъ друга на довольно близкомъ разстояніи; промежутки между жердями закладываются насколько возможно плотно предварительно приготовленными сухими земляными комками, послѣ чего стѣны снаружи и внутри помѣщенія смазываются глиною, смѣшанною для связи съ саманомъ (мелкою соломою); потолокъ дѣлается изъ полукруглыхъ тополевыхъ или таловыхъ палочекъ (васса), сложенныхъ плотно одна къ другой поперекъ балокъ; на нихъ настилается слой камыша, приблизительно въ $^1/_4$ арш. толщ., прикрываемый слоемъ сухой земли и затѣмъ крыша смазывается глиною съ саманомъ. Полъ въ сакляхъ обыкновенно земляной, устланный камышевыми плетенками и войлокомъ, а у богатыхъ—коврами. Ни оконъ, ни печей въ сакляхъ не устраиваютъ, для пропуска-же свѣта надъ каждою дверью дѣлаются небольшія деревянныя рѣшетки, въ большинствѣ случаевъ залѣпленныя бумагою; рѣшетки эти современемъ затягиваются паутиною и покрываются пылью, а потому и плохо выполняютъ свое назначеніе. Такая недоступность свѣта въ саклю дѣлаетъ ее мрачною и сырою, въ особенности въ зимнее время, когда, для поддержанія хотя-бы какой нибудь теплоты, двери обыкновенно запираются и отворяются только тогда, когда кому нибудь нужно выйти. Обыкновеніе устраивать въ одной комнатѣ сакли по двѣ и по три двери способствуетъ постояннымъ сквознякамъ и усиливаетъ ту неуют-

ность, которая вытекаетъ изъ общаго устройства сакли, рѣдко когда подметаемой и убираемой. Въ такой саклѣ, имѣющей въ длину 6-7 аршинъ, при ширинѣ въ 4-5 арш., люди скучиваются по 5-6 человѣкъ, заимствуя во время ночлега теплоту другъ отъ друга. Въ зимнее время, въ стужу, семья грѣется у очага. Послѣдній состоитъ изъ небольшого углубленія, по срединѣ пола, въ которое накладываются горячіе угли; надъ углями ставится широкій табуретъ, прикрываемый сверху ватными одѣялами. Днемъ и ночью, отходя ко сну, семья устраивается у этого очага, располагаясь вокругъ него такимъ образомъ, что-бы каждому удобно было согрѣвать подъ одѣяломъ свои ноги. Такіе очаги не только угарны, такъ какъ угли въ нихъ кладутся не совсѣмъ перегорѣвшіе, но и служатъ главною причиною распространенія между пользующимися ими ревматизма. Несмотря, однако, на всѣ эти неудобства помѣщеній подобнаго рода, на полное отсутствіе какого-либо комфорта въ нихъ, въ устройствѣ жилыхъ помѣщеній туземныхъ не замѣчается ни малѣйшихъ улучшеній. Казалось-бы, что живя бокъ о бокъ съ русскими, туземецъ легко-бы могъ оцѣнить удобства русскихъ помѣщеній и насколько позволяютъ средства воспользоваться хота-бы нѣкоторыми, наиболѣе существенными въ гигіеническомъ отношеніи, удобствами,—окнами, печами, кроватями и проч.; но, несомнѣнно, старыя традиціи сильнѣе всякихъ соображеній и населеніе продолжаетъ жить въ такихъ-же антигигіеническихъ условіяхъ, въ какихъ жили его дѣды и прадѣды. Такъ продолжаютъ жить бѣдные и богатые люди, и вся разница между помѣщеніями богатаго и бѣднаго заключается болѣе въ убранствѣ, нежели въ устройствѣ помѣщенія; сакля богатаго сельчанина крѣпче сколочена, обширнѣе, лучше смазана; полъ устланъ коврами, а не однѣми кошмами; горка изъ разноцвѣтныхъ одѣялъ выше; въ нишахъ, которыя составляютъ всю красоту стѣнъ сакли, посуды больше, она разнообразнѣе и богаче; двери отдѣланы рѣзьбой и украшены полуженными цѣпочками и гвоздями съ широкими бѣлыми головками,—вотъ и вся разница.

Описанная сакля составляетъ типъ зимняго помѣщенія туземца, лѣтомъ-же населеніе выселяется на свои поля при селеніи и живетъ здѣсь въ шалашахъ, устраиваемыхъ на скорую руку изъ хвороста, до тѣхъ поръ, пока не будутъ окончены всѣ полевыя работы. Этимъ, главнымъ образомъ, объя-

сняется потребность населенія жить лѣтомъ въ полѣ. Нужно стеречь посѣвы и отъ истребленія ихъ скотомъ, такъ какъ поля и выгоны не отгорожены, и отъ птицъ, слетающихся сюда въ жаркое лѣто въ громадномъ количествѣ; наконецъ, при созрѣваніи хлопка, въ особенности при созрѣваніи хлопка американскаго, необходимость жизни семьи въ полѣ еще болѣе увеличивается, такъ какъ этого рода хлопчатникъ нужно постепенно собирать, по мѣрѣ его созрѣванія, иначе вѣтеръ унесетъ волокно, которое легко выпадаетъ изъ коробокъ. Когда созрѣваютъ початки джугары, приходится также отъ зари до зари отпугивать несмѣтныя стаи воробьевъ и др. степной мелкой птицы, иначе отъ богатаго урожая джугары ничего не останется, кромѣ стеблей. Бахчу также нужно стеречь отъ людей. Все это вызвало необходимость переселятся на лѣто въ поле. Съ наступленіемъ осеннихъ холодовъ и съ окончаніемъ уборки посѣвовъ, населеніе возвращается въ кишлаки, въ свои зимнія жилища.

Въ одномъ дворѣ съ жилымъ помѣщеніемъ, а часто и рядомъ съ нимъ, обыкновенно устраиваются навѣсы для скота, близкое присутствіе котораго сильно портитъ воздухъ не только во дворѣ, но и въ самыхъ помѣщеніяхъ; сваливаемый вблизи жилыхъ помѣщеній, большею частью на улицѣ, навозъ также въ значительной степени заражаетъ воздухъ. Дворы, улицы и площади содержатся крайне грязно, никогда не чистятся, и зимою представляютъ пространства сплошной, глубокой грязи отъ застаивающейся на нихъ дождевой воды. Населеніе настолько свыклось со всѣми этими антигигіеническими условіями своего существованія, что какъ будто бы и незамѣчаетъ ихъ, по крайней мѣрѣ не считаетъ нужнымъ принять какія либо мѣры къ устраненію нечистотъ вокругъ себя. На улицы и площади каждый смотритъ какъ на удобное мѣсто для свалки навоза и др. нечистотъ. Исключенія въ этомъ отношеніи не дѣлаютъ и зажиточные туземцы, богатая обстановка которыхъ представляетъ такой рѣзкій контрастъ съ окружающею грязью двора и улицы. Не рѣдко можно видѣть роскошно отдѣланную красками и позолотою террасу при домѣ и рядомъ съ ней кучи навоза и грязь поколѣно. Относительно чище содержатся мечети, кладбища, священныя рощи и, вообще, такія мѣста, гдѣ находится могила какого либо изъ мусульманскихъ святыхъ.

Число школъ въ волости простирается до 25, учащихся

въ нихъ отъ 85 до 150. Зимою, въ свободное отъ полевыхъ работъ время, школы посѣщаются большимъ числомъ учащихся; напротивъ, лѣтомъ, когда работа даже малолѣтнихъ членовъ семьи цѣнится дорого, школу посѣщаетъ малое число учениковъ.

Дороги, по которымъ можетъ пройти арба, существуютъ преимущественно только къ базарнымъ кишлакомъ; къ большинству-же кишлаковъ, расположенныхъ не по пути къ базарамъ, въ сторонѣ, въ особенности въ раіонѣ рисовой культуры, такія дороги замѣняются узкими тропинками, извивающимися между рисовыми полями, по которымъ (тропинкамъ) можно проникнуть въ кишлакъ только верхомъ или пѣшкомъ; но и эти тропинки въ нѣкоторыхъ мѣстахъ до того заболочены и узки, что и по нимъ проѣздъ сопряженъ съ рискомъ засѣсть въ иной зажорѣ по брюхо лошади. Отсутствіе хорошихъ проселочныхъ дорогъ объясняется, во-первыхъ, малоземельемъ, при которомъ всякій клочекъ завоевывается для культуры съ большимъ трудомъ и такъ или иначе утилизируется хозяевами, и во вторыхъ, условіями рисоваго хозяйства, при которомъ только высоко поднятое и шоссированное полотно дороги возможно содержать въ исправности, что населенію прямо непосильно, требуя отъ него большихъ матеріальныхъ жертвъ и трудной работы. Тѣмъ не менѣе, поддержаніе проселочныхъ дорогъ въ сносномъ состояніи, съ прочными мостами, можетъ быть достигнуто безъ особеннаго напряженія со стороны мѣстнаго населенія; но само оно не рѣшится и на это, если со стороны русской администраціи не послѣдуетъ настойчиваго требованія. Поддерживать-же дороги и мосты въ сносномъ видѣ было бы не трудно и не дорого потому, что на обочиныхъ даже незначительныхъ проселочныхъ дорогъ имѣется достаточный подручный запасъ общественнаго лѣса—тополя и тала, а плохой или хорошій плотникъ найдется въ каждомъ кишлакѣ. Все дѣло состоитъ въ томъ, что-бы побороть восточное отношеніе туземца, апатію ко всему тому, что непосредственно не интересуетъ его, а для этого требуется настойчивость и настойчивость.

Обращая вниманіе на другія стороны быта туземнаго населенія, мы видимъ, что оно весьма устойчиво оберегаетъ традиціонныя привычки во всемъ остальномъ, какъ и въ отношеніи своихъ жилищъ, Одежду мужчины туземца составляетъ неизмѣнный въ своемъ покроѣ, со временъ патріархальной жиз-

зни, ситцевый, шелковый или суконный, смотря по состоянію халатъ, ситцевая или холщевая матовая рубаха и такіе-же штаны; одежда женщинъ (халатъ, рубаха и шаровары) сдѣлана изъ того-же матеріала. Главнымъ матеріаломъ для одежды служитъ русскій ситецъ и волокно мѣстнаго хлопчатника; изъ нихъ-же дѣлаются одѣяла, подушки, подстилки и проч. Вообще замѣчается, что ситецъ въ быту туземца пользуется большимъ употребленіемъ и распространеніе его въ населеніи тѣмъ усиленнѣе, чѣмъ болѣе онъ приспоровленъ окраской ко вкусамъ азіатскаго потребителя.

Какъ въ одеждѣ, такъ и въ пищѣ туземцы отличаются неприхотливымъ вкусомъ и главную пищу ихъ составляетъ хлѣбъ. Кушанья ихъ можно раздѣлить на общеупотребительныя, такъ сказать обыденныя, и на такія, которыя приготовляются рѣдко, по какому либо значительному случаю; первыя приготовляются исключительно изъ произведеній своего хозяйства и потому стоютъ дешево, вторыя-же требуютъ заготовки продуктовъ на базарѣ на наличныя деньги, что, при извѣстной бережливости и разсчетливости туземцевъ, позволяется дѣлать не часто. Къ первой категоріи относятся слѣдующія кушанья:

1. Аушакъ—жидкій супъ изъ рисовой крупы, подбитый молокомъ или крутомъ*).

2. Гужа—тоже жидкій супъ изъ джугары, и тоже съ примѣсью молока.

3. Машова—жидкій супъ изъ мелкой рисовой крупы, съ примѣсью кислаго молока.

4. Аталя—мучное жидкое кушанье вродѣ киселя, съ примѣсью молока, масла или сала.

5. Кискень ашъ—пшеничная лапша съ молокомъ.

6. Куртоба—родъ соуса; приготовляется изъ протертаго творога, смѣшаннаго съ саломъ или масломъ; въ это кушаніе макаютъ лепешки и ѣдятъ.

То или другое изъ перечисленныхъ блюдъ, составляя ежедневную пищу туземцевъ, употребляются въ ѣду три раза въ день—утромъ, въ полдень и вечеромъ, причемъ хлѣбныя лепешки сопровождаютъ каждое кушанье. Къ рѣдкимъ кушаньямъ, употребляемымъ въ особыхъ случаяхъ, относятся:

---

*) Крутъ соленый сыръ въ видѣ полуфунтовыхъ круглыхъ колобковъ, заготавливаемый въ лѣтнее время.

1. Баракъ—пельмени (Шпиря по узбекски); они приготовляются и употребляются также, какъ и русскіе пельмени, съ тою разницею, что дѣлаются здѣсь исключительно изъ бараньяго мяса и въ нихъ преобладаетъ лукъ.

2. Палау—рисовая каша, съ бараниной, изюмомъ, лукомъ, перцемъ и морковью; приготовляется преимущественно на курдючномъ салѣ, а при дороговизнѣ его—на маслѣ.

3. Сигъ-кабабъ—шашлыкъ, приготовляемый изъ кусочковъ бараньяго мяса, посыпанныхъ перцемъ и солью и поджаренныхъ на вертелахъ.

4. Самбуса—пирожки съ бараньимъ мясомъ и лукомъ, поджаренные на салѣ.

5. Куймакъ—пшеничные блины.

6. Шула—жидкій палау, приготовляемый изъ тѣхъ-же матеріаловъ, какъ и обыкновенный палау, но только не на огнѣ, а надъ паромъ.

7. Кульчатай—пшеничное тѣсто, предварительно отваренное въ кипяткѣ, а потомъ мелко изрубленное, въ родѣ лапши, и смѣшанное съ отваренным, мелко изрубленнымъ мясомъ, смѣшаннымъ съ морковью, лукомъ, солью и перцемъ.

8. Тхумъ баракъ—вареники, начиненные яйцами.

9. Шурпа—супъ съ бараниной или говядиной, рисомъ, лукомъ, солью, перцомъ и морковью.

10. Манту—пельмени, покрупнѣе обыкновенныхъ, приготовляемые надъ паромъ.

11. Нахутъ—шурба или Балаза нахутъ—гороховый супъ съ говядиной или бараниной, съ обычной приправой. Варится съ вечера и употребляется уже на другой день, ибо въ противномъ случаѣ горохъ не уварился-бы.

12. Піова—соусъ изъ воды и масла, поджареннаго съ лукомъ; въ него крошатъ мелкіе кусочки лепешки и ѣдятъ.

13. Гасибъ—отваренная въ бульонѣ баранья колбаса.

14. Тануры-бара или Гуштъ-бара—барашекъ, зажаренный цѣликомъ, въ заранѣе нагрѣтой ямѣ.

15. Кочи—заварная жидкая пшеничная каша, вродѣ киселя, употребляемая съ саломъ или кислымъ молокомъ.

Отсутствіе сносныхъ санитарныхъ условій въ жизни туземцевъ не благопріятно отражаетсяна ихъ здоровьѣ, и тѣ или другія болѣзни явленіе весьма распространенное въ населеніи. Болѣютъ туземцы главнымъ образомъ накожными и простуд-

ными болѣзнями и лечатся у своихъ лекарей (табибы). Вотъ списокъ болѣзней и употребляемыхъ противъ нихъ средствъ.

1. Оспа (чичакъ). Болѣзнь эта теперь предупреждается прививкою искусственной оспы; туземные-же лекаря прививали прежде, да и теперь, вѣроятно, прививаютъ оспу такимъ образомъ: отъ пораженнаго оспою ребенка бралась лимфа и вводилась въ кровь здороваго ребенка уколомъ иглы между пальцами на рукѣ, а затѣмъ уколотое мѣсто закладывалось ватою и забинтовывалось на нѣсколько дней; кромѣ того, болѣзнь эта лечится иногда продолжительною діэтою, при которой больному позволяется пить только горячее молоко.

2. Корь и скарлатина (кызамыкъ) не считаются въ населеніи серьезными болѣзнями, а потому большею частью ничѣмъ не лечатся; больные воздерживаются только отъ холодной воды, которую замѣняютъ теплымъ молокомъ.

3. Краснуха и крапивная лихорадка (кизылча) лечатся такимъ образомъ: изъ травъ шибакъ и кокафарангъ и листоваго курительнаго табаку дѣлается настойка, которою натираютъ больнаго по разу или по два раза въ день.

4. Коклюшъ (кокъ-юталь); во время этой болѣзни грудь покрываютъ бараньею или козлиною кожею, смазанною саломъ, причемъ теплое курдючное сало пьютъ два-три раза въ день по столовой ложкѣ.

5. Водяной ракъ, частичное омертвеніе лица (иль или джиль) лечится присыпкою больного мѣста истолченной въ мелкій порошокъ кислотой, называемой ачикъ-ташъ.

6. Сартовская, тропическая язва (паша-хурда) лечится прижиганіями ляписа или раствора купороса; другой способъ леченія заключается въ прикладываніи къ больному мѣсту свѣже собранной заячьей кожи.

7. Рожа (тильма) лечится такимъ образомъ: показавшійся нарывъ разрѣзываютъ, а потомъ, для вытягиванія нечистой крови, къ надрѣзу приставляютъ скотскій рогъ, отверстіе котораго выравниваютъ такъ, чтобы оно плотно приходилось къ ранѣ.

8. Парши (котуръ) и чесотку (кичма) туземцы считаютъ однородными болѣзнями и лечатъ, обыкновенно лѣтомъ, такимъ образомъ: больнаго раздѣваютъ до нага и оставляютъ на нѣсколько часовъ подъ дѣйствіемъ солнца въ жаркій день, а за-

тѣмъ пораженныя мѣста мажутъ мазью, приготовленною изъ сѣры, смѣшанной съ уксусомъ.

9. Дифтеритъ (богма или ярма) излечивается самымъ простымъ способомъ: опытная женщина или туземный лекарь, осмотрѣвъ горло больнаго ребенка и замѣтивъ, въ какомъ мѣстѣ образовался нарывъ, засовываетъ палецъ и выдавливаетъ нагноеніе.

10. Сифилисъ (захымъ или маразъ) лечится настоемъ сансапарели въ теченіи 40-50 дней.

11. Триперъ (сузакъ) ничѣмъ не лечатъ.

12. Гвинейскій червь (ришта); болѣзнь эта излечивается такъ: дѣлается разрѣзъ опухоли для того, чтобы отыскать конецъ той живой нитки, которая называется риштою; затѣмъ отысканный конецъ наматываютъ исподволь, въ продолженіи нѣсколькихъ дней, на палочку до тѣхъ поръ, пока ришту не извлекутъ всю окончательно.

13. Зобъ (букакъ) лечатъ прикладываніемъ къ больному мѣсту свѣжей баранины.

14. Бронхитъ (юталь): больному даютъ горячее питье для возбужденія испарины и укладываютъ въ теплую постель.

15. Проказа (махау) и бѣлыя пятна (песь) ничѣмъ не лечатся и заболѣвшихъ этими болѣзнями выселяютъ въ кишлакъ Махау, о чемъ и доносятъ уѣздному начальнику.

16. Лихорадка (бизгакъ) и горячка (истма) лечатся хининомъ; когда-же они не поддаются этому средству, то надъ больнымъ читаются муллой молитвы, знахарями произносятся заговоры и т. д. Обыкновенно принято больныхъ лихорадками помѣщать около воды, гдѣ они, утоляя жажду, лежатъ до выздоровленія.

17. Опухоль (шишъ) лечится припарками изъ кирпича, вынутаго изъ горячей печи.

18. Глазныя болѣзни (кузъ ауру) лечатъ прикладываніемъ къ глазамъ листьевъ травы придорожника (зубъ-трумъ).

19. Ушныя болѣзни (кулакъ ауру) лечатъ впусканіемъ въ уши теплаго масла.

20. Язву (яра) лечатъ горячимъ саломъ или масломъ.

Къ этому необходимо присовокупить, что во всѣхъ тѣхъ случаяхъ когда болѣзни упорны и не поддаются леченію, населеніе прибѣгаетъ къ религіознымъ средствамъ—чтенію муллою молитвъ и принесенію въ жертву Богу различныхъ животныхъ и птицъ.

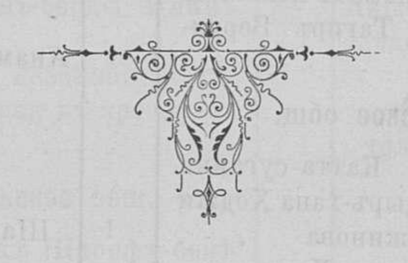
ВѢДОМОСТЬ

мельницамъ и толчеямъ, находящимся въ Яны-курганской волости Самаркандскаго уѣзда.

№ по порядку.	Названія обществъ и кишлаковъ, въ которыхъ находятся мельницы и толчеи.	Количество поставовъ.	На какомъ арыкѣ стоятъ мельницы и толчеи.	Не приносятъ-ли мельницы и толчеи вреда земледѣлію.
	Въ Арпанскомъ общ. есть двѣ толчеи, но они разрушены и не дѣйствуютъ			Не приносятъ.
	Джанубское общ.			
1	Въ киш. Галя рабатѣ мельница Рахманъ-берды Имамъ Назарова	1	Яны-курганъ.	
2	Тамъ-же, казенная мельница, сдаваемая въ аренду съ торговъ	1	тоже.	
	Шамальское общ.			
3	Въ кишлакѣ Шарифъ-бекѣ мельница Атабая Турсунбаева	1	тоже.	
4	Въ кишлакѣ Туркъ мельница Азы-мурата Худай Назарова	1	тоже.	
	Катаганское общ.			
5	Въ киш Байбута мельница Балибека Абдухалыкова .	1	Тигерманъ.	
6	Того же, общ. и въ томъ-же кишлакѣ мельница Артыка Ходжи Муратова . . .	1	тоже	
7	Того же общ въ кишлакѣ Казакъ аулъ, мельница Мулла Нурмета Хошъ Назарова.	1	Катаганѣ.	

8	Тоже-же общ. въ кишлакѣ Туркменъ-тепя, мельн. Тюря Раимкулова	1	Джугу-рушъ.	Не приносятъ.
9	Въ томъ-же киш. толчея Рахманкула Ходжа Бердинова	1	Яны-кур.	
	Каракитайское общ.			
10	Въ киш. Фазыль-сарaѣ мельница Игамъ-берды Ніязбекова	1	Асата.	
11	Того-же общ. въ кишлакѣ Дивана, мельница Тюря Артыкова	1	Лянгарѣ.	Эти двѣ мельницы приносятъ окружающимъ полямъ вредъ, потому что вода разливает. и поля заболочиваются.
12	Въ томъ-же кишлакѣ, мельница Ша-турсунъ Нуръ Магометова	1	Тоже.	
13	Въ киш Анаматѣ мельница Хаматъ-кула Тагиръ Бердинова	1	Анаматѣ.	Не приносятъ.
	Хининское общ.			
14	Въ киш. Катта-суганчи мельница Кадыръ-хана Ходжи Саадатъ Ходжинова . .	1	Шахъ.	
15	Въ киш. Кичикъ Хина мельница Джаны Хальманбаева .	1	Тигерман	
16	Въ киш. Чарджуйли общественная мельница . . .	1	Чард-жуйли.	
17	Тамъ-же обществ. толчея.	1	Тоже.	
18	Въ киш. Учъ-капа мельница Бекъ Магомета Айметова	1	Саурѣ.	
	Джаръ-башинское общ.			
19	Въ киш. Джаръ-баши мельница Мумынбая Байсарыева	1	Кара.	Эти три мельницы полуразрушены и теперь не дѣйствуютъ.
20	Въ киш. Балта мельница Ходжа Мурата Бегманова .	1	Тоже.	
21	Въ киш. Шады-merекъ-бала мельница Саита Даурова .	1	Тоже.	

	Шуръ-тепинское общ.			Не приносятъ.
22	Въ киш. Вали мельница Наурузбая Джураева . .	1	Кара.	
23	Въ киш. Махаля мельница Байсары Ніязова . . .	1	Тоже	
24	Въ киш. Шуръ-тепя-бала мельница Минлибая Акъ Назарова	1	Тоже.	
25	Въ киш. Шуръ-тепя-паянъ мельница Абдрахмана Усарова	1	Тоже.	



УРОЖАЙ

количественный и качественный сельско-хозяйственныхъ продуктовъ въ 1894 году, въ волостяхъ Самаркандскаго уѣзда: Кабутской, Каракалпакской и Махалинской*).

Названіе продуктовъ. / Названіе вол., сельскихъ обществъ и кишлаковъ.	Урожай на десятинѣ. Лучшій.		Средній.		Натура зерна. Въ четверти по Пуркѣ.		Въ 1000 зернахъ.	Внѣшность зерна и примѣси.
	п.	ф.	п.	ф.	п.	ф.	грам	
Пшеница озимая.								
Кабутская волость.								
Кафтарханинское сел. общ.								
к. Чангаль	132	—	93	—	10	7	31.7	Бѣлая.
„ Кыркъ-шады	105	—	72	—	10	6	35.6	Красноватая. 50% суржи (джаударъ).
Кіятское общ.								
к. Кіятъ	—	—	60	—	10	19	30.7	Бѣлая. 10% суржи.
Ташъ-арыкское общ.								
к. Зарташъ	—	—	72	—	10	9	33.0	Тоже.
Галя-капанское общ.								
к. Урай	—	—	90	—	10	13	35.2	Бѣлая.
Кудуклинское общ.								
к. Татаръ	—	—	69	—	9	32	32.1	Бѣлая. 25% суржи.
Каракалпакская волость.								
Джапарское сел. общ.								
к.к. Чимъ-курганъ . . .	—	—	60	—	10	5	33.0	Бѣлая. 50% суржи.
„ Кокъ-гумбазъ . . .					10	10	32.3	Тоже. 10% суржи.
„ Каракисякъ . . . }	—	—	75	—	9	38	34.8	Тоже. 50% суржи.
„ Ханъ								
„ Бекъ-бута	116	—	69	—	10	1	30.3	Бѣлая.
„ Митанъ	—	—	57	—	9	39	31.7	Красная. 50% суржи.
„ Пирданъ	—	—	60	—	9	33	33.0	Бѣлая. 5% суржи и др. сѣмянъ.
Бишбалянское общ.								
к.к. Бишъ-баля	—	—	48	—	10	3	33.8	Тоже. 30% суржи.
„ Караки	—	—	63	—	10	13	32.2	Бѣлая. 50% суржи.
„ Дивана-тепя	—	—	42	—	10	13	36.5	Тоже 30% сур. и дик. гор.
„ Акъ-каунъ	—	—	39	—	10	11	32.5	Бѣлая. 5% суржи.

*) Свѣдѣнія объ урожаѣ сообщены дѣйствит. членами Статистическаго Комитета, комисарами Самаркандск. поз.-податн. ком. статск. сов. Хомутовымъ и Вирскимъ. Опредѣленіе натуры зерна и проч. произведены и. д. секретаря статистическаго комитета М. Вирскимъ.

Карамуюнское общ.								
к.к. Карамуюнъ . . .	—	—	54	—	10	2	34.7	Бѣлая. 5% суржи.
„ Тунгатаръ . . .	—	—	63	—	10	2	34.3	
„ Сабалакъ . . .	—	—	43	20	10	15	33.3	Тоже. 50% суржи.
Махалинская волость.								
Тайлякское общ.								
к.к. Тайлякъ-баля . .	—	—	72	—	10	12	31.0	Красноватая. 5% суржи и др. сѣмянъ.
					10	15	32.0	Бѣлая. 30% суржи и гор.
„ Тайлякъ-паянъ . .	—	—	63	—	10	15	32.5	Тоже. 10% суржи.
„ Дульта	—	—	60	—	10	—	33.0	Тоже. 30% суржи.
„ Токаль	—	—	56	16	10	9	33.3	Бѣлая. 5% суржи и ячменя.
Гадайкучинское общ.								
к.к. Гадай-кучи . . .	180	—	66	—	9	38	28.0	Бѣлая. 35% суржи и травян. сѣм.
„ Каранайманъ . .	—	—	54	—	10	21	33.9	Тоже.
„ Давлетъ-абатъ . .	—	—	48	—	10	10	32.5	Красноватая. 30% суржи.
Ячмень.								
Кабутская волость.								
Кафтаръ-ханинское общ.								
к. Чаукеръ . . .	—	—	88	8	8	8	37.5	Бѣлый. Мало обмолоченъ. 5% земли.
Кундуклинское общ.								
к. Кундуклы . . .	120	—	80	16	8	9	34.7	Тоже.
Галякапанское общ.								
к. Галя-капа . . .	—	—	66	24	8	9	39.6	Бѣлый. 5% дикаго горошка и земли.
Ташъ-арыкское общ.								
к. Пайга-тепя . . .	132	—	80	—	8	—	40.1	Бѣлый. 5% травян. сѣм и дик. горош.
Кiятское общ.								
к. Кiятъ	—	—	72	24	8	11	38.4	
Каракалпакская волость.								
Каракисякское общ.								
к.к. Чимъ-курганъ . .	—	—	88	16	6	35	40.1	Бѣлый. 10% дик. горош.
„ Кокъ-гумбазъ . .	—	—	91	32	7	20	39.7	Тоже. 5% дик. горош.
„ Пирданъ . . .	204	—	118	32	8	7	35.4	
„ Бекъ-бута . . .	—	—	96	—	7	1	39.2	Бѣлый. Мало обмол. 5% земли.
„ Каракисякъ . . .	—	—	120	—	8	7	40.2	Тоже.
„ Ханъ	—	—	128	—				
„ Митанъ	—	—	102	—	7	28	38.3	Бѣлый. 5% дик. горош.
Бишбалянское общ.								
„ Караки	252	—	108	—	8	19	38.3	Бѣлый. 5% земли.
„ Дивана-тепя . . .	—	—	99	—	7	24	37.4	Бѣлый. 20% травян. сѣмянъ.
Урожай худшій	—	—	48	—	—	—	—	
„ Акъ-каунъ . . .	—	—	120	—	8	6	39.2	Бѣлый. 5% дик. горош.
„ Бишъ-баля . . .	—	—	100	—	7	30	40.1	
Карамуюнское общ.								
к. Сабалакъ . . .	198	—	96	—	8	2	37.0	
Урожай худшій	—	—	36	—	—	—	—	
Рисъ.								
Кабутская волость.								
Кафтарханинское общ. .	120	—	80	—	6	22	26.4	Красный. 5% курмака.

Наурузское общ.	—	—	36	—	6	3	25.4	Бѣлый. 15% курмака.
Гаюрское общ.	—	—	72	—	6	17	25.6	
Кіятское общ.	165	--	129	—	7	15	25.5	Бѣлый. 5% курмака.
Ташъ-арыкское общ.	81	—	66	—	6	31	27.2	Тоже. 20% курмака.
Галя-капанское общ.	144	—	96	—	6	34	27.1	
Кудуклинское общ.	207	—	120	—	6	33	25.9	Красный. 5% курмака.
Айгыръ-тепянское общ.	180	—	132	—	7	8	26.6	
Кульчабійское общ.	264	—	144	--	7	24	27.2	
Каракалпакская волость.								
Джапарское общ.								
к.к. Чимъ-курганъ	—	—	96	—	6	30	27.2	Красный. 10% курмака.
„ Кокъ-гумбазъ	—	—			6	34	26.6	Бѣлый съ прим. красн. и курм.
„ Каракисякъ	—	—	114	—	6	29	25.6	Красный. 10% курмака.
„ Ханъ	216	—	99	—	6	20	25.6	Бѣлый съ прим. красн. и курм
„ Бекъ-бута	240	—	99	—	6	24	26.2	Красный. 10% курм
„ Митанъ	—	—	90	—	6	25	26.7	Бѣлый.
„ Пирданъ	—	—	81	—	6	15	30.3	Тоже. 15% краснаго и курмака.
Бишбалянское общ.								
к.к. Караки	—	—	76	20	6	29	31.3	
„ Акъ-каунъ	—	—	60	—	6	36	26.4	Бѣлый съ прим. красн- 10% курмака.
„ Бишъ-баля	—	—	88	20	7	8	27.7	Красный. 10% курмака-
Урожай худшій	—	—	32	16				
„ Дивана-тепя	—	—	69	—	6	29	26.6	
Урожай худшій	—	—	30	—				
Карамуюнское общ.								
к.к. Карамуюнъ	—	—	72	—	6	32	27.2	Бѣлый. 5% курмака.
„ Сабалакъ	—	—	87	—	6	38	26.7	Красный. 5% курмака.
„ Тунгатаръ	—	—	10	—				
Махалинская волость.								
Тайлякское общ.								
к.к. Тайлякъ-паянъ	—	—	87	—	6	33	26.4	
„ Токаль	—	—	79	20	6	32	24.6	
„ Тайлякъ-баля.	—	—	84	—	6	35	29.8	
Джугара.								
Кабутская волость.								
Наурузское общ.	—	—	96	—	9	11	26.7	Бѣлая, чистая.
к. Гаюрское	—	—	126	—	9	36	32.0	
Каракалпакская волость.								
Карамуюнское общ.								
к. Карамуюнъ	240	—	210	—	9	5	33.3	
Просо.								
Кабутская волость.								
Наурузское общ.	—	—	64	—	9	17	—	Мелк. красн. (Кунакъ) съ незначительной прим. травян. сѣмянъ.
Гаюрское общ.	—	—	72	—	9	10	—	
Наурузское общ.	—	—	56	—	9	11	—	Крупное, желтоват. (*Тарыкъ*), съ незнач. прим. сѣм. сорн. травъ.
Кіяское общ.	—	—	48	—	9	27	—	
Кунджутъ.								
Кабутская волость.								
Наурузское общ.	—	—	30	—	7	27	—	Бѣлый, чистый.

ИРРИГАЦІЯ.

ТУЗЕМНАЯ ЕДИНИЦА ОБЪЕМА ВОДЫ И СПОСОБЫ ДѢЛЕНІЕ ЕЕ.

Н. П. Петровскаго.

Многимъ изъ живущихъ въ Туркестанскомъ краѣ не разъ, вѣроятно, приходилось слышать о туземной мѣрѣ единицы объема воды, называемой *тегерманомъ* или *ташемъ**) и „кулакомъ". Послѣднее названіе употребляется, насколько мнѣ извѣстно, только въ Сыръ-дарьинской области. Туземцы такъ опредѣляютъ эти мѣры.

„Тегерманъ", или „ташъ", есть такое количество воды, которое можетъ привести въ дѣйствіе жерновъ мукомольной мельницы. Мельницы у туземцевъ имѣютъ слѣдующее устройство: колесо, приводящее въ движеніе жерновъ, имѣетъ горизонтальное положеніе и насажено на одну съ жерновомъ вертикальную ось. Вода, проведенная изъ ближайшаго арыка къ мельницѣ, спускается на 3-4 аршина по желобу къ горизонтальному колесу, расположенному подъ поломъ мельницы, и ударомъ о лопасти приводитъ его и жерновъ въ движеніе. При опредѣленіи величины тегермана и таша туземцы не принимаютъ во вниманіе ни высоты паденія воды (по желобу), ни величины жернова, ни скорости его вращенія. Такое опредѣленіе, очевидно, не можетъ выражать объема воды, а только показываетъ работу, выраженную въ пудофутахъ, или въ какихъ либо другихъ мѣрахъ.

„Кулакъ" есть такое количество воды, которое проходитъ въ отверстіе величиною въ кулакъ; при этомъ величина

---

*) „Тегерманъ"—мельница, „ташъ"—камень.

напора не принимается во вниманіе. Слѣдовательно, и „кулакъ", какъ туземная единица объема воды, есть величина довольно шаткая. Одинъ изъ старыхъ служащихъ въ здѣшнемъ краѣ, въ своемъ докладѣ пишетъ относительно „кулака" слѣдующее: „Сколько я ни старался, при моихъ многочислен-„ныхъ скитаніяхъ по разнымъ мѣстностямъ края, опредѣ-„лить хотя среднюю величину этого пресловутаго кулака, „но всѣ мои попытки въ этомъ направленіи остались досе-„лѣ безплодными. Приходилось встрѣчать кулаки, едва оро-„шающіе 30, а рядомъ видѣть ту-же мѣру, гарантирующую „орошеніе 50-60 десятинъ... Такимъ образомъ, опредѣлить „дѣйствительную мѣру воды я, во избѣжаніе невѣрныхъ свѣ-„дѣній, уклонюсь, указавъ возможность получить ихъ отъ бо-„лѣе смѣлаго изыскателя по этой части..."

За три года постоянныхъ разъѣздовъ по Самаркандской области по водному дѣлу, я тоже старался выяснить хоть приблизительно величину *тегермана* или *таша* и узнать употребляющіеся среди туземцевъ способы для измѣренія количества воды. Для этого я прибѣгалъ къ различнымъ способамъ: такъ, напримѣръ, предлагалъ свѣдущимъ туземцамъ — народнымъ судьямъ, арыкъ-аксакаламъ и проч., — такой вопросъ: „Если на дворѣ есть прудъ (хаузъ), имѣющій три аршина въ ширину, три аршина въ длину и три аршина въ глубину, и этотъ хаузъ наполненъ водою, то сколько въ немъ ташей воды?" Рѣшить этого никто не могъ, и свое незнаніе объясняли тѣмъ, что они (туземцы) мертвой (стоячей) воды не мѣряютъ. Тогда я измѣнилъ приведенный вопросъ такимъ образомъ: „Если есть хаузъ тѣхъ-же размѣровъ (1 куб. саж.), но воды въ немъ нѣтъ, и если въ этотъ хаузъ проведенъ арыкъ, по которому течетъ одинъ ташъ воды, то во сколько времени наполнится хаузъ водою?" На это получилъ слѣдующія рѣшенія:

1) въ 1 минуту; слѣдовательно, 1 ташъ $=\frac{343}{60}=5.7$ куб. фут.

2) въ 6 минутъ; — 1 ташъ $=\frac{343}{60.6}=0,95$ куб. фут.

и 3) въ 15 минутъ — 1 ташъ $=\frac{343}{60.15}=0,38$ куб. фут.

Послѣднее свѣдѣніе получено мною отъ бухарскихъ аминовъ (высшихъ ирригаціонныхъ чиновъ), наиболѣе свѣдущихъ, такъ какъ они были назначены по выбору бухарскаго пра-

вительства въ г. Самаркандъ, въ коммисію по распредѣленію воды рѣки Зеравшана между русскими и бухарскими владѣніями.

Одинъ изъ туземцевъ, Катта-курганскій арыкъ-аксакалъ –опредѣлилъ мнѣ величину таша такимъ образомъ: арыкъ шириною въ 0.5 аршина и глубиною тоже въ 0.5 арш. заключаетъ одинъ ташъ воды; арыкъ-же шириною въ 0.5 арш. и глубиною въ 1 арш. заключаетъ 4 таша воды. (Эти свѣдѣнія онъ далъ независимо отъ скорости воды). Заинтересовавшись двумя сообщенными примѣрами, я продолжалъ разспрашивать арыкъ-аксакала, давая ему размѣры арыковъ, причемъ сначала оставлялъ ширину постоянною и измѣнялъ глубину, а затѣмъ оставлялъ глубину постоянною и измѣнялъ ширину, предполагая уловить какую-нибудь зависимость между различными размѣрами арыковъ и количествомъ воды, разсчитывая потомъ взять среднюю скорость изъ многихъ промѣренныхъ мною арыковъ въ данномъ раіонѣ. Результатомъ моихъ разспросовъ было то, что арыкъ-аксакалъ сознался, наконецъ, что онъ не знаетъ, что такое ташъ, но справится въ книгахъ и въ слѣдующій мой пріѣздъ объяснитъ мнѣ. Но и въ книгахъ онъ ничего не могъ найти и только могъ выразить мнѣ свое крайнее удивленіе: „откуда у нихъ взялся ташъ?". Это полное невѣжество нисколько, однако, не мѣшало ему съ апломбомъ и съ полною увѣренностью сообщить мнѣ два приведенныхъ выше примѣра. Очевидно, онъ разсчитывалъ, что я буду удовлетворенъ его разсчетами и дальнѣйшихъ разспросовъ не буду дѣлать*).

Другіе туземцы опредѣляютъ величину таша такимъ образомъ: если поставить ступни ногъ такъ, чтобы пятка одной прикасалась къ пальцамъ другой, то арыкъ, имѣющій ширину двухъ ступней, а глубину отъ подошвы ступней до колѣнъ, будетъ заключать одинъ ташъ воды.

Убѣдившись, что изъ разспросовъ туземцевъ невозможно вывести никакой опредѣленной величины таша, я обратился къ непосредственному измѣренію арыковъ, совмѣстно съ арыкъ-

*) Это характерно вообще для туземцевъ. Въ любой отрасли знанія, въ любой отрасли сельскаго хозяйства и промышленности, туземцы, въ особенности должностныя лица, серіозно сообщатъ вамъ совершенно и завѣдомо невѣрныя свѣдѣнія, причемъ и глазомъ не мигнутъ! Полагаться на ихъ показаніяхъ—пустая затѣя.

Примѣч. Редакціи.

аксакалами и мирабами, иногда въ присутствіи волостныхъ управителей. Промѣривъ каждый арыкъ и опредѣливъ въ немъ количество воды (въ кубическихъ футахъ), я предлагалъ арыкъ-аксакаламъ узнать и сообщить мнѣ, сколько ташей воды идетъ въ данномъ арыкѣ. Такимъ образомъ мною было промѣрено болѣе 200 арыковъ, причемъ величина таша опредѣлилась въ Самаркандскомъ и Катта-курганскомъ уѣздахъ отъ 1.7 до 9 куб. футъ, а въ Ходжентскомъ уѣздѣ отъ 2 до 11 куб. фут. Наконецъ, пользуясь присутствіемъ упомянутыхъ выше бухарскихъ аминовъ, участвовавшихъ при промѣрахъ Зеравшана, Магіанъ-дарьи, Акъ-дарьи, Кара-дарьи и Нарпая, коммисія просила ихъ опредѣлить количество воды въ этихъ рѣкахъ. По опредѣленію аминовъ, величина таша получилась:

1.	въ Зеравшанѣ . . .	3.02	куб. ф.
2.	,, Магіанъ дарьѣ . .	3.08	куб. ф.
3.	,, Акъ-дарьѣ . . .	5.71	куб. ф.
4.	,, Кара-дарьѣ . . .	20.43	куб. ф.
и 5.	,, Нарпаѣ	11.92	куб. ф.

При опредѣленіи количества воды въ рѣкѣ или арыкѣ, ни наши арыкъ-аксакалы, ни бухарскіе амины никакихъ другихъ пріемовъ не употребляютъ, кромѣ того, что велятъ туземцу проѣхать верхомъ или пройти пѣшкомъ черезъ рѣку или арыкъ; но иногда даже и этого не дѣлаютъ, а только посмотрятъ и категорически опредѣляютъ: ,,столько-то ташей воды".

Въ первое время моихъ объѣздовъ нѣкоторые изъ арыкъ-аксакаловъ, стараясь выказать свое знаніе, промѣряли камышинкою или палкою глубину и ширину арыковъ и затѣмъ мѣрили на русскія четверти рукою. Нужно было видѣть, съ какимъ сосредоточеннымъ вниманіемъ, съ какимъ глубокомысленнымъ видомъ продѣлывалась ими вся эта, какъ я убѣдился впослѣдствіи, комедія передъ русскимъ чиновникомъ, старающимся узнать, чѣмъ собственно руководствуются сами туземцы при опредѣленіи ими количества воды.

Видя, что и непосредственнымъ измѣреніемъ арыковъ нельзя выяснить ни величины таша, ни способа измѣренія, я обратился къ опредѣленію количества воды, идущей на мельницы, высоты паденія, величины жерновововъ и скорости ихъ вращенія, причемъ получилъ самыя разнообразныя данныя. За

исключеніемъ величины жернововъ, діаметръ которыхъ мѣняется отъ 3 футовъ 4 дюймовъ до 3 футовъ 8 дюймовъ, а толщина отъ 6 до 11 дюймовъ,—величина таша опредѣлилась отъ 0.38 до 20.43 куб. ф. Предѣлы довольно большіе. Впрочемъ, это не составило-бы существеннаго препятствія для принятія таша условной величиной, чтобы на будущее время мы могли понимать туземца, а онъ насъ; но и этого сдѣлать нельзя, такъ какъ ни одинъ изъ туземцевъ не умѣетъ измѣрять воды, въ чемъ нѣкоторые изъ нихъ сами сознаются. Такъ, во время моихъ многочисленныхъ поѣздокъ по ирригаціоннымъ системамъ, мнѣ, однажды, случилось ночевать у одного туземца—народнаго судьи, который сказалъ мнѣ: „Ни одинъ изъ насъ, сартовъ, не умѣетъ опредѣлять количества воды, идущей въ рѣкѣ или арыкѣ; если-же кто изъ сартовъ и говоритъ, что въ такомъ-то арыкѣ идетъ столько-то воды, то онъ лжетъ, такъ какъ ни въ одной книгѣ нѣтъ у насъ этого. Мы можемъ только дѣлить воду на 2,3, 4 и т. д. равныхъ частей, устанавливая для этого въ арыкѣ трубы (гончарныя), и потому можемъ только сказать, что воды идетъ $^1/_2$, $^1/_3$, $^1/_4$ и т. д.“

Несмотря на приведенное заявленіе народнаго судьи, человѣка обыкновенно книжнаго,—многіе изъ народныхъ судей, совершая купчія крѣпости (вассихи) на землю, помѣщаютъ въ нихъ, кромѣ описанія границъ, величины площади (которую они могутъ измѣрять), также и число ташей или тегермановъ воды, которые эта земля должна получать изъ даннаго арыка. Другіе народные судьи объясняютъ это тѣмъ, что тѣ мало учились и потому пишутъ въ документахъ все, что ихъ ни попросятъ.

Всѣ мои неудачныя попытки выяснить величину таша и узнать способъ измѣренія воды туземцами привели меня къ тому глубокому убѣжденію, что ни одинъ изъ туземцевъ не имѣетъ никакого представленія ни о ташѣ, ни о кулакѣ (какъ объемѣ воды) и рѣшительно не умѣетъ измѣрять количества воды, въ чемъ, какъ мы видѣли выше, сознаются и сами туземцы.

Дѣлить-же воду туземцы умѣютъ, и въ Самаркандской области для этой цѣли употребляются такъ называемые *кобуры*, или, по нашему, дѣлители (вододѣлители). Въ Ходжентскомъ уѣздѣ кобуры существуютъ съ незапамятныхъ временъ и работаютъ по настоящее время превосходно.

Кобуры устраиваются слѣдующимъ образомъ. Поперекъ арыка, на дно его кладется одно или нѣсколько бревенъ по высотѣ (смотря по уклону), притесанныхъ между собою, и отъ нихъ вверхъ по арыку, во всю ширину его, на днѣ устраивается изъ соломы, травы и земли ровная площадка, сливающаяся вверхъ по арыку съ дномъ его; иначе говоря, дѣлается запруда. Вода, встрѣчая на своемъ пути устроенную такимъ способомъ запруду, умѣряетъ свое теченіе и идетъ спокойно и равномѣрно по всей ширинѣ арыка; бревно-же, уложенное поперекъ арыка горизонтально, дозволяетъ водѣ сливаться ровнымъ слоемъ. Получается, такимъ образомъ, полный водосливъ (рѣдко неполный). Къ береговымъ концамъ устроеннаго такимъ образомъ порога врубаются двѣ стѣнки изъ нѣсколькихъ бревенъ по высотѣ, идущія около берега внизъ по арыку, чтобы падающая съ порога вода не размывала берега; высота этихъ стѣнокъ выше горизонта воды надъ порогомъ. Для отдѣленія соотвѣтствующей части всей воды арыка въ какой либо отводъ, дѣлятъ длину порога на двѣ части, пропорціональныя площадямъ земель, которыя должны быть орошены водою отвода и остающеюся водою въ арыкѣ, и по линіи раздѣла врубаютъ въ порогъ стѣнку изъ нѣсколькихъ по высотѣ бревенъ, притесанныхъ плотно между собою. Стѣнка эта идетъ вдоль арыка, а у нижняго конца ея, въ большинствѣ случаевъ раздвоеннаго (вилка), начинается дамба отвода, сложенная изъ дерна, соломы и камня. Верхнія бревна дѣлительной стѣнки кладутся на порогъ водослива и возвышаются надъ горизонтомъ воды надъ порогомъ. Вмѣсто одной дѣлительной стѣнки, устраиваются двѣ, три, смотря по тому, на сколько отводовъ нужно раздѣлить данный арыкъ.

Такимъ образомъ, при дѣленіи воды кобурами, количество ея въ арыкѣ или рѣкѣ, гдѣ устраивается кобуръ, не принимается во вниманіе, и вода дѣлится пропорціонально площадямъ орошаемыхъ земель *по линейному измѣренію*.

Наименьшая единица линейнаго измѣренія называется у туземцевъ „пальцемъ" и равна величинѣ пальца, поставленнаго ребромъ. Слѣдующая единица „кулакъ" равна четыремъ „пальцамъ", т. е. высотѣ пальцевъ руки, сложенныхъ въ кулакѣ. Кулакъ съ тремя пальцами соотвѣтствуетъ кулаку съ большимъ пальцемъ, поставленнымъ вертикально, и называется кулакомъ съ испа. Слѣдующая линейная единица у туземцевъ

есть „гязъ“; одни считаютъ его равнымъ 7-ми кулакамъ съ испа, а другіе—9-ти кулакамъ съ испа*).

Кулакъ, слѣдовательно, не выражаетъ объема воды, а есть линейная мѣра. Количество воды, выдѣленное кобуромъ по длинѣ кулака, въ разныхъ арыкахъ прямо пропорціонально глубинѣ воды надъ порогомъ, а въ одномъ и томъ-же арыкѣ обратно пропорціонально длинѣ кобура (порога), т. е. чѣмъ кобуръ длиннѣе, тѣмъ количество воды, выдѣляемое по длинѣ кулака, меньше, и наоборотъ, чѣмъ кобуръ короче, тѣмъ это количество воды больше.

Въ настоящее время туземцы перенесли названіе кулака на небольшіе арыки, берущіе воду изъ другихъ арыковъ, большею частью магистральныхъ.

Кромѣ дѣленія воды кобурами, въ Самаркандской области практикуется еще способъ дѣленія воды по времени пользованія. Этотъ способъ, мнѣ кажется, выработанъ уже позднѣйшими поколѣніями туземцевъ, при очередномъ пользованіи водою, долгимъ опытомъ земледѣльческой практики; между тѣмъ какъ способъ дѣленія воды кобурами, какъ увидимъ при дальнѣйшемъ описаніи ирригаціи, перешелъ къ нимъ въ наслѣдство отъ первоначальныхъ устроителей ирригаціи.

Пользованіе водою всего арыка въ продолженіе сутокъ, или 24-хъ часовъ, называется пользованіемъ *су*, или *биръ су**)*; въ продолженіе 12-ти часовъ, или полусутокъ—*нимъ су*, или *ярымъ су;* въ продолженіе 6-ти часовъ—*іокча***);* 3-хъ часовъ—*нимъ іокча;* $1^1/_2$ часовъ—*чакса* и трехъ четвертей часа—*нимъ чакса.*

Если водою арыка пользуются, напримѣръ, 30 человѣкъ, и если у каждаго изъ нихъ такое количество земли, что для поливки ее необходимо имѣть въ пользованіи всю воду арыка въ теченіе сутокъ (24 ч.), то въ такомъ случаѣ устанавливается 30-ти дневная очередь, т. е. каждый изъ нихъ, поливъ свою землю, имѣетъ право на слѣдующую поливку черезъ 29 дней; въ этомъ случаѣ говорятъ, что въ данномъ арыкѣ

---

*) Установленнаго и однообразнаго гяза у туземцевъ не имѣется, почему въ одной мѣстности гязъ равенъ одному аршину, въ другой—аршину съ четвертью, въ третьей—длинѣ отъ кадыка шеи до конца указательнаго пальца вытянутой руки. *Примѣч. Редакціи.*

**) Су—вода, биръ—одинъ.

***) Въ другихъ мѣстахъ—„чайрякъ“.

30 су, т. е. 30 очередей. Есть арыки въ 20, 15, 10 су. Вмѣсто 30 человѣкъ, приведенныхъ въ примѣрѣ, въ дѣйствительности бываетъ 100. 150 и т. д. человѣкъ, и, при тридцатидневной очереди пользованія водою, они составляютъ 30 группъ, изъ которыхъ каждая пользуется водою всего арыка въ теченіе сутокъ.

На практикѣ дѣленіе воды по времени сводится иногда къ выдѣленію ее кобурами, черезъ которые она идетъ уже постояннымъ токомъ, и нужно замѣтить, что нѣкоторые изъ туземцевъ производятъ разсчетъ величины отвода, при помощи кобура, довольно хорошо. Напримѣръ, изъ арыка, имѣющаго 30-ти дневную очередь, надо выдѣлить воду на землю, имѣющую право на 2 іокча, такъ чтобы вода текла уже постоянно на эту землю. Чтобы опредѣлить размѣръ кобура, туземцы поступаютъ такъ: при 30-ти дневной очереди въ арыкѣ считается 30 су, или 120 іокчей (су=4 іокчамъ); земля-же, на которую нужно выдѣлить воду, имѣетъ 2 іокчи; слѣдовательно, изъ 120 частей надо выдѣлить 2 части. Для этого у даннаго отвода устанавливаютъ кобуръ длиною въ 30 кулаковъ, или 120 пальцевъ, и выдѣляютъ два пальца; при кобурѣ-же длиною въ 15 кулаковъ (60 пальцевъ), выдѣляютъ одинъ палецъ и т. д.

Кромѣ кобуровъ, дѣленіе воды въ разныхъ мѣстностяхъ края производится еще и другими, болѣе или менѣе остроумными, способами; такъ, напримѣръ, въ Джизакскомъ уѣздѣ — кувшинами и т. д.

ОЧЕРКЪ

благотворительности у осѣдлыхъ туземцевъ Туркестанскаго края.

В. П. Наливкина.

Для того, чтобы дальнѣйшее изложеніе было вполнѣ понятнымъ читателю, незнакомому съ мусульманскимъ правомъ, совершенно необходимо сказать хотя бы нѣсколько общихъ словъ о тѣхъ основахъ, на которыхъ зиждется исламъ, и о той роли, которую играетъ какъ въ общественной, такъ и въ частной жизни мусульманина *шаріатъ,* являющій собою законъ постольку-же религіозный, (каноническій), поскольку и гражданскій, причемъ, какъ это будетъ видно ниже, въ громадномъ большинствѣ случаевъ религіозная часть этого закона совершенно неотдѣлима отъ гражданской.

Въ основѣ мусульманскаго вѣро и законоученія, *(шаріатъ),* какъ извѣстно, лежитъ коранъ, считающійся мусульманами божественнымъ откровеніемъ и являющій собою сборникъ главнѣйшихъ изрѣченій и поученій мусульманскаго пророка, составленный уже послѣ смерти *Мухаммада*),* который, въ свою очередь, считается боговдохновеннымъ пророкомъ и *посланникомъ* Божіимъ *(Расуль).*

Дополненіями къ корану являются:

1. *Хадисы*, записанныя преданія о разнаго рода случаяхъ изъ жизни *Мухаммада,* а также и о его изрѣченіяхъ, не вошедшихъ въ коранъ, и—

*) Далѣе мы во всѣхъ случаяхъ будемъ придерживаться туземнаго произношенія

2. *Фатва,* записанныя-же юридическія рѣшенія и постановленія первыхъ мусульманскихъ законовѣдовъ, къ числу которыхъ прежде всего принадлежатъ первые четыре Халифа.

На долю позднѣйшихъ мусумьманскихъ законовѣдовъ выпало систематизированіе доктринъ, заключающихся въ трехъ вышеупомянутыхъ сборникахъ *(коранъ, хадисы* и *фатва);* причемъ вышедшія изъ подъ ихъ пера сочиненія, такъ называемыя книги *шаріата,* нынѣ въ мусульманскомъ обиходѣ вполнѣ соотвѣтствуютъ нашимъ законамъ, разнаго рода уставамъ, положеніямъ и проч.

Если мусульманинъ въ настоящее время желаетъ получить, основанное на законѣ, разрѣшеніе того или другого вопроса, онъ обыкновенно обращается уже не къ корану и его дополненіямъ, какъ это дѣлалось въ первые вѣка ислама, а къ одной изъ тѣхъ книгъ *шаріата,* которыя въ его странѣ считаются наиболѣе авторитетными и популярными.

Обращаясь къ содержанію мусульманскаго кодекса, видимъ, что какъ коранъ съ его дополненіями, такъ равно и и книги шаріата стараются регламентировать по возможности всѣ вообще явленія не только религіозной и государственной, но даже и частной жизни мусульманина.

Наравнѣ съ правилами и постановленіями, касающимися поста и молитвъ, съ одной стороны, а уплаты государственныхъ податей, судопроизводства, торговли, брачнаго и наслѣдственнаго права—съ другой, мы встрѣчаемъ здѣсь правила, регламентирующія даже и такія вещи, какъ общественныя приличія и мельчайшія подробности разнаго рода явленій частной жизни, не исключая интимнѣйшихъ случаевъ супружеской жизни мусульманина.

Вмѣстѣ, съ тѣмъ *шаріатъ* не дѣлаетъ различія между грѣхомъ и преступленіемъ, ибо нарушеніе любого изъ правилъ, установленныхъ исламомъ, есть нарушеніе божественнаго закона, какимъ признается коранъ. Нарушеніе поста, воровство, прелюбодѣяніе, вѣроотступничество и убійство—съ мусульманской точки зрѣнія суть настолько-же грѣхи, насколько и преступленія и караются, хотя и разными степенями наказанія, но, въ сущности говоря, въ одномъ и томъ-же порядкѣ.

Такимъ образомъ, шаріатъ, стараясь регламентировать по возможности всю жизнь мусульманина, подчиняетъ себѣ эту жизнь, проникаетъ въ ея интимнѣйшія уголки и тѣмъ самымъ

закабаляетъ не только дѣянія, но даже и воображеніе вѣрующаго *муслима*.

Однакоже реальная жизнь беретъ въ концѣ концовъ свое, и мы почти на каждомъ шагу встрѣчаемъ если не совершенное игнорированіе закона, то, по крайней мѣрѣ, или обходъ его, или лишь внѣшнее, показное исполненіе формы, что въ массѣ житейскихъ случаевъ представляется вполнѣ возможнымъ, благодаря какъ обилію противорѣчій и разнаго рода лазеекъ, имѣющихся въ этомъ законѣ, такъ равно и услужливости мусульманскихъ книжниковъ и фарисеевъ, всегда готовыхъ успокоить и свою и чужую совѣсть, при посредствѣ ихъ неподражаемаго умѣнья найти въ законѣ цѣлый рядъ самыхъ разнорѣчивыхъ отвѣтовъ на одинъ и тотъ-же вопросъ.

Въ виду всего вышеизложеннаго, изслѣдуя то или другое явленіе мусульманской жизни, необходимо сначала изучить законодательство, касающееся даннаго вопроса, а затѣмъ уже разсмотрѣть, въ какія реальныя формы вылилась, въ основу какихъ народныхъ обычаевъ легла основная мысль законодателя.

Такъ поступимъ и мы, раздѣливъ дальнѣйшее, изложеніе на два отдѣла: въ первомъ постараемся сгруппировать всѣ тѣ законоположенія, которыя, съ нашей точки зрѣнія, имѣютъ что-либо общее съ благотворительностью; а во второмъ посмотримъ, какіе плоды произрасли изъ сѣмянъ, брошенныхъ мусульманскимъ пророкомъ въ почву опаленныхъ субтропическимъ солнцемъ пустынь Востока.

I.

При безпристрастномъ изученіи корана, невольно обращаешь вниманіе на обиліе такихъ мѣстъ, въ которыхъ сказывается великая печаль мусульманскаго пророка о такъ называемой *меньшей братіи*, печаль, унаслѣдованная имъ, несомнѣнно, отъ Христа, въ ученіи Котораго его, *Мухаммада*, по видимому, болѣе всего плѣняли гуманость и состраданіе къ страждущему.

Это явствуетъ изъ словъ самого пророка*), сказанныхъ имъ отъ имени Божія:

---

*) При составленіи этого очерка мы пользовались русскимъ переводомъ корана Г. Саблукова, 1877 г., и указателемъ къ этому переводу 1879 г.

«По ихъ (пророковъ) стопамъ слѣдовать велѣли Мы Іисусу, сыну Маріи, подтвердившему то, что предъ нимъ было въ Законѣ, и Мы дали ему Евангеліе; въ немъ правота и свѣтъ*)........».

И далѣе:

«..... дали ему (Іисусу) Евангеліе; въ сердца послѣдователей его Мы вложили добродушіе и состраданіе**)......».

Такъ или иначе, но Мухаммáдъ неоднократно говорилъ своимъ ученикамъ:

«накормите...... бѣднаго, просящаго у насъ, и нищаго, не смѣющаго просить***)».

«Благочестіе не въ томъ, чтобы вамъ обращать лица свои къ востоку или западу; но благочестивы тѣ, которые вѣруютъ въ Бога, въ послѣдній день, въ ангеловъ, въ писаніе, въ пророковъ; по любви къ Нему (Богу) даютъ изъ имущества своего ближнимъ, сиротамъ, бѣднымъ, странникамъ, нищимъ****)......».

Подобныя этимъ изреченія мы находимъ во 2-й, 4-й, 5-й, 9-й, 17-й, 22-й, 29-й, 30-й, 41-й, 46-й, 51-й, 57-й и 70-й главахъ корана.

Кромѣ того, Мухаммáдъ, желая сильнѣе оттѣнить нравственную сторону благотворительности, говоритъ также, что тайная милостыня предпочтительнѣе явной.

«Если вы открыто будете творить мылостыни, то это прекрасно; а если будете тайно творить ихъ и отдавать ихъ бѣднымъ, то это будетъ еще лучше для васъ: загладитъ вамъ ваши злыя дѣла. Богъ вѣдаетъ, какъ что дѣлаете вы****)......».

Вмѣстѣ съ тѣмъ, хорошо зная малую склонность своихъ соотечественниковъ—арабовъ къ благотворительности, зная,—если позволено будетъ такъ выразиться,—врожденныя имъ прижимистость и меркантильность, и желая тѣмъ или другимъ способомъ понудить и поощрить ихъ къ добровольнымъ подаяніямъ въ пользу терпящихъ нужду, Мухаммадъ то угрожаетъ скупымъ гнѣвомъ Божіимъ, то радуетъ милостивыхъ даятелей вѣстью о наградѣ, ожидающей ихъ въ загробной жизни.

Онъ говоритъ: «Богъ не любитъ тѣхъ, которые кичливы,

*) Коранъ. 2,50

**) Коранъ. 57,27.

***) Коранъ. 22.37.

****) Коранъ. 2,172.

*****) Коранъ. 2.273.

тщеславны, тѣхъ, которые скупы и внушаютъ скупость другимъ людямъ, скрываютъ то, что далъ имъ Богъ изъ щедротъ своихъ*)... ....».

«Вѣрующимъ, дѣлающимъ доброе, совершающимъ молитвы, дающимъ очистительную милостыню,—имъ награда отъ Господа ихъ;**) ....».

Несомнѣнно, однако-же, что всѣ увѣщанія этого рода дѣйствовали очень слабо на расчетливыхъ арабовъ, по крайней мѣрѣ на первыхъ порахъ, когда доброхотныя подаянія первыхъ мусульманъ, какъ это будетъ видно ниже, были совершенно необходимы Мухаммаду, помимо содержанія на счетъ этихъ даяній вѣрующей нищей братіи, еще и на покрытіе расходовъ по распространенію ислама силою оружія.

Это доказывается, во первыхъ, вышеприведеннымъ стихомъ о скупыхъ; а, во вторыхъ, такими мѣстами корана, гдѣ пророкъ дѣлаетъ арабамъ косвенные упреки за уклоненіе отъ жертвованія доброкачественныхъ предметовъ.

«Вѣрующіе! отдавайте на пожертвованія лучшее изъ того, что пріобрѣли вы, и изъ того, что Мы выращаемъ для васъ изъ земли; а не жертвуйте такимъ, что считаете для себя самихъ негоднымъ, такимъ, что приняли-бы вы не иначе, какъ зажмуривъ очи***).......».

Видя, съ какою неохотою арабы дѣлаютъ просимыя у нихъ пророкомъ пожертвованія, послѣдній продолжалъ привлекать ихъ къ этой дѣятельности, во первыхъ, обѣщаніями большихъ наградъ на небѣ, а, во вторыхъ, указаніями на то, что милостыня есть лучшее, вѣрнѣйшее средство къ очищенію себя отъ грѣха, къ пріобрѣтенію цѣною этихъ даяній мѣста въ томъ раю, гдѣ праведниковъ ожидаютъ «рѣки изъ воды, не имѣющей смрада; рѣки изъ молока, котораго вкусъ не измѣняется; рѣки изъ вина, пріятнаго для пьющихъ; рѣки изъ меда очищеннаго. Тамъ для нихъ плоды всякого рода и отъ Господа ихъ прощеніе грѣховъ.....

......Они будутъ въ садахъ сладости................ на украшенныхъ дорогими камнями сѣдалищахъ;...... вѣчно юные отроки будутъ носить вокругъ ихъ кубки, кружки, чаши съ напиткомъ, отъ котораго они не одурѣютъ, не опьянѣютъ; съ

*) Коранъ. 4,40-41.
**) Коранъ. 2,277.
***) Коранъ. 2,269-270,

плодами..... съ мясами птицъ, какихъ пожелаютъ. Черноzеничныя, велеокія, подобныя хранимымъ жемчужинамъ, будутъ имъ воздаяніемъ за то, что они прежде дѣлали.... Они будутъ среди лотосовъ, не имѣющихъ шиповъ, среди банановъ, на которыхъ висятъ ряды плодовъ; въ тѣни широко разстилающейся.....».

Поощряя такимъ образомъ вѣрующихъ къ разнаго рода пожертвованіямъ, пророкъ нашелъ не только возможнымъ, но и нужнымъ указать на чрезвычайную выгодность милостыни, въ смыслѣ пріобрѣтенія этимъ путемъ не только прощенія грѣховъ, но даже и увеличенія матеріальнаго благосостоянія въ теченіи земной жизни: «Тѣ, которые своимъ имуществомъ жертвуютъ *на путь Божій,* подобны зерну, произращающему по семи колосовъ, и въ каждомъ колосѣ по сту зеренъ. Богъ вдвое воздаетъ тому, кому хочетъ*)......».

«Творящіе милостыню, и творящія милостыню,— они даютъ въ заемъ Богу хорошій заемъ,—получатъ сугубую отплату: имъ будетъ щедрое воздаяніе**)».

Кромѣ того, желая упрочить въ представленіи арабовъ чудодѣйственную силу милостыни и благотворительности, пророкъ объявилъ вѣрующимъ, что, при невозможности исполненія ими даже ихъ главнѣйшихъ обязанностей въ отношеніи *Аллаха* (каковы: молитва, постъ, поклоненіе Меккскому храму), такія, хотя-бы и невольныя, нарушенія закона могутъ быть искуплены милостыней, или инымъ какимъ либо благотворительнымъ дѣяніемъ***).

Резюмируя вышеприведенныя постановленія корана, касающіяся дѣлъ благотворительности, мы, вѣроятно, въ правѣ сказать, что благотворительность, въ видѣ разнаго рода пожертвованій, считалась Мухаммадомъ одною изъ важнѣйшихъ нравственныхъ обязанностей, лежащихъ на каждомъ вѣрующемъ и благочестивомъ мусульманинѣ.

Къ этому прибавимъ, что сборъ подаяній съ адептовъ проповѣданнаго имъ ученія, былъ совершенно необходимъ для пророка, какъ для содержанія неимущей вѣрующей братіи, такъ и для веденія религіозной войны съ цѣлью распространенія ислама, ибо Мухаммадъ, оказавшись, вскорѣ послѣ бѣгства въ Медину, не только пророкомъ, но и первосвященникомъ, и вер-

*) Коранъ. 2,263.
**) Коранъ. 57,17.
***) Коранъ. 2,192.

ховнымъ судьей и султаномъ вновь основавшагося теократическаго государства, долгое время не имѣлъ въ своемъ распоряженіи никакихъ, сколько нибудь значительныхъ и вполнѣ опредѣленныхъ, денежныхъ средствъ.

Изъ вышеизложеннаго сами собою явствуютъ причины, по которымъ, на первыхъ-же порахъ существованія вновь основавшагося мусульманскаго государства, состоялось постановленіе о томъ, что каждый вѣрующій обязанъ ежегодно жертвовать опредѣленную ($^1/_{40}$), часть своего имущества, (скотъ, цѣнности, произведенія полей, произведенія деревьевъ и товары), въ пользу бѣдныхъ и на веденіе священной войны съ цѣлью распространенія ислама, въ видѣ субсидій неимущимъ воинамъ. Такимъ образомъ, на первыхъ-же порахъ милостыня, доброхотное подаяніе, заповѣданное пророкомъ на словахъ, на дѣлѣ превратилось въ принудительный сборъ, въ подобіе обыкновенной государственной подати, которая собиралась особыми сборщиками, *амилями*, назначавшимися правительствомъ и получавшими содержаніе изъ того-же сбора, названнаго *зякатомъ*.

Тѣмъ не менѣе, въ первое время существованія мусульманскаго государства, *зякатъ*, хотя и былъ принудительнымъ сборомъ съ вѣрующихъ, но все же продолжалъ оставаться особымъ видомъ общественной благотворительности, такъ какъ, за исключеніемъ содержанія *амилей*, полностію расходовался на бѣдныхъ.

При этомъ, какъ увидимъ далѣе, имѣлось въ виду, что обязательная уплата зяката, какъ принудительнаго пожертвованія, отнюдь не освобождаетъ мусульманина отъ нравственной обязанности для него частной благотворительности, въ видѣ разнаго рода пожертвованій и подаянія милостыни въ прямомъ, житейскомъ значеніи этого слова.

Однакоже, такой порядокъ вещей продержался относительно очень не долго, и *зякатъ* постепенно превратился въ обыкновенную государственную подать, поступавшую въ безотчетное распоряженіе правителей мусульманскихъ государствъ, причемъ подать эта расходовалась на удовлетвореніе совсѣмъ не тѣхъ нуждъ, которыя первоначально имѣлись въ виду Мухаммадомъ. При этомъ *зякатъ* вскорѣ-же подраздѣлился на *зякатъ* и *ушръ*, а *ушръ* въ свою очередь на *ушръ* и *хераджъ;* а еще позже въ нѣкоторыхъ странахъ, какъ напр. въ Средней Азіи, *хераджъ* подраздѣлился на *хераджъ*, сборъ съ произве-

деній полей, и *танабъ,* сборъ съ огородовъ, виноградниковъ, садовъ и другихъ древесныхъ насажденій.

Столь неустойчивымъ, столь недолговѣчнымъ оказалось сооруженное силой воли мусульманскаго пророка грандіозное на первыхъ порахъ зданіе мусульманской общественной благотворитель ости, съ упраздненіемъ которой на долю неимущей братіи осталась одна лишь благотворительность частная, къ разсмотрѣнію разныхъ видовъ которой мы и перейдемъ.

Такъ какъ позднѣйшія мусульманскія общества и государства всегда заключали въ себѣ нѣкоторое, зачастую даже весьма значительное число бѣдныхъ, нуждавшихся въ посторонней помощи, причемъ, съ одной стороны, общественно—государственная благотворительность упразднилась одновременно съ тѣмъ, какъ *зякатъ* сталъ употребляться на иныя нужды, а съ другой стороны—вышеприведенныя мѣста корана продолжали требовать отъ мусульманина матеріальной помощи бѣдствующему собрату по вѣ рѣ,то поэтому вопросъ о частной благотворительности, конечно, не могъ ускользнуть отъ богослововъ и законовѣдовъ, разработывавшихъ *шаріатъ,* который, какъ мы видѣли уже раньше, силится регламентировать по возможности всѣ явленія мусульманской жизни.

И, дѣйствительно, въ шаріатѣ мы встрѣчаемъ, между прочимъ, постановленія о такъ называемомъ *фитрѣ,* обязательной милостынѣ, которая должна раздаваться бѣднымъ, какъ и *зякатъ,* въ опредѣленномъ количествѣ, въ концѣ ежегоднаго мусульманскаго поста, вслѣдствіе чего *фитръ,* какъ пожертвованіе обязательное, или даже принудительное, представляетъ собою какъ-бы дополненіе къ *зякату*, отличавшееся отъ послѣдняго лишь своимъ значительно меньшимъ размѣромъ и тѣмъ, что онъ долженъ былъ выдаваться однимъ лишь бѣднымъ въ видѣ разнаго рода провизіи.

Послѣ *фитра,* слѣдуетъ упомянуть о *кяфаратѣ,* очистительной или, вѣрнѣе, искупительной милостынѣ, установленной закономъ*) на предметъ искупленія грѣха, содѣяннаго при нарушеніи одного изъ каноническихъ правилъ или установленій.

Такъ, напр., сознательное нарушеніе постановленій о постѣ можетъ быть искуплено насыщеніемъ 60 бѣдныхъ. Та-

*) Коранъ. 2,192.

кого-же рода искупительная милостыня полагается по шаріату и въ иныхъ аналогичныхъ съ этимъ случаяхъ законо-нарушеній, причемъ количество бѣдныхъ, подлежащихъ накормленію, въ зависимости отъ тягости даннаго законо-нарушенія, колеблется отъ 10 до 60.

Если-же искупительная милостыня раздается родственниками умершаго, то она называется уже не *кяфаратомъ*, а *искатомъ;* это, такъ сказать, *кяфаратъ* покойниковъ.

Что касается милостыни въ прямомъ значеніи этого слова, т. е., доброхотнаго подаянія неимущимъ безъ всякой предопредѣленой цѣли, а единственно изъ снисхожденія къ ихъ бѣдственному состоянію. то о такой милостынѣ, которую туземцы именуютъ арабскимъ словомъ *садака,* въ книгахъ шаріата мы не встрѣчаемъ никакихъ точныхъ и опредѣленныхъ указаній.

Зато громадное количество такихъ указаній мы находимъ въ книгахъ духовно—нравственнаго содержанія, каковы, напримѣръ, такъ называемые *ахлякъ* разныхъ наименованій.

Резюмируя въ общихъ чертахъ мысли, проводимыя авторами этихъ сочиненій, мы считаемъ себя въ правѣ сказать, что упомянутые авторы несомнѣнно видятъ въ милостынѣ и въ благотворительности высоконравственное, богоугодное и душеспасительное дѣло; но, слѣдуя примѣру пророка, они стараются привлечь читателей своихъ произведеній къ дѣламъ благотворительности опять таки указаніями на очевидную и несомнѣнную выгодность займа, даваемаго Богу*).

Такъ, наприм., въ книгѣ *ахляк-и-мухсининъ***) приводится разсказъ о богатомъ ходжѣ, который, узнавъ о безвыходно—бѣдственномъ положеніи своего сосѣда, отдалъ ему половину своего движимаго имущества Въ слѣдующую-же ночь пророкъ явился во снѣ добродѣтельному ходжѣ и объявилъ ему, что за милость, оказанную сосѣду, грѣхи его уже прощены Богомъ, сверхъ чего *благосостоянiе* его земной жизни *увеличится*.

Однако-же, перебирая въ памяти все встрѣченное нами по данному вопросу въ восточной, главнымъ образомъ персидской литературѣ, мы должны сказать, что число приводимыхъ здѣсь

---

*) Творящіе милостыню, и творящія милостыню—они даютъ въ заемъ Богу хорошій заемъ, получатъ сугубую отплату: имъ будетъ щедрое вознагражденіе. Коранъ 57,17.

**) Что значитъ—нравы добродѣтельныхъ.

примѣровъ сколько нибудь широкой благотворительности въ общемъ далеко уступаетъ числу примѣровъ совершенно обратнаго свойства, встрѣчаемыхъ въ многочисленныхъ сборникахъ коротенькихъ повѣстей, разсказовъ и анекдотовъ бытоописательнаго характера, причемъ то указываются цѣлые общественные классы, отличающіеся особой скупостію, то осмѣивается алчность профессіональнаго попрошайки.

У одного изъ персидскихъ поэтовъ находимъ такое мѣсто: „У нищаго спросили: сколько будетъ дважды десять? Онъ отвѣтилъ: двадцать лепешекъ. Нищему снятся лепешки, ходжѣ*) - богатства, а собакѣ—кости".

Въ той-же персидской литературѣ встрѣчаемъ нижеслѣдующій разсказъ, въ видѣ предисловія къ которому замѣтимъ, что у мусульманъ существуетъ преданіе о такъ называемомъ *мираджѣ*, т. е. вознесеніи Мухаммада, однажды ночью, на небо, гдѣ онъ лицезрѣлъ Бога и ветхозавѣтныхъ пророковъ. Въ упомянутомъ анекдотѣ повѣствуется, что, когда пророкъ поднялся на четвертое небо, то увидѣлъ тамъ, между прочимъ, ангела, который стоялъ съ барабаномъ, причемъ держалъ въ рукахъ палки такъ, какъ-бы готовился тотчасъ-же ударить въ барабанъ. Пророкъ спросилъ ангела о томъ, зачѣмъ онъ созданъ. Ангелъ отвѣчалъ, что за пятьсотъ тысячъ лѣтъ до сотворенія человѣка онъ былъ созданъ для того, чтобы ударами въ барабанъ возвѣщать міру о каждомъ подаяніи, сдѣланномъ *муллою***), но съ тѣхъ поръ стоитъ въ ожиданіи того, когда ему придется въ первый разъ ударить въ барабанъ. Въ заключеніе авторъ вышеприведеннаго анекдота замѣчаетъ: „никто еще не видѣлъ ногъ змѣи и глазъ муравья такъ же, какъ никто никогда не видѣлъ, чтобы какой нибудь *мулла* далъ бы кому либо лепешку".

Это послѣднее замѣчаніе вошло даже въ одну изъ тѣхъ туземныхъ поговорокъ и пословицъ, которыя обличаютъ мусульманскую интеллигенцію, такъ называемыхъ *ахль-и-фазлъ*, въ особенно малой склонности къ дѣламъ благотворительности, находящимся внѣ какихъ либо меркантильныхъ соображеній.

---

*) *Ходжа* соотвѣтствуетъ до нѣкоторой степени нашему дворянину.

**) *Мулла* по арабски значитъ грамотный, книжникъ. Въ Средней Азіи подъ этимъ именемъ разумѣются также ученики высшихъ туземныхъ школъ, такъ называемыхъ *мадраса*.

II.

Переходя къ разсмотрѣнію разныхъ видовъ благотворительности, наблюдаемыхъ въ современномъ намъ туземномъ обществѣ, напомнимъ читателю, что мусульманская общественная благотворительность, широко практиковавшаяся при Мухаммадѣ и его первыхъ преемникахъ на средства такъ называемаго *зяката*, вскорѣ-же упразднилась, одновременно съ тѣмъ, какъ *зякатъ*, превратившись въ государственную подать, сталъ расходоваться мусульманскими правителями на дѣла, не имѣющія ничего общаго съ призрѣніемъ неимущихъ.

Вмѣстѣ съ тѣмъ, въ замѣнъ *заката* не возникло ни одного эквивалентнаго ему источника средствъ для общественной благотворительности, въ видѣ благотворительныхъ обществъ и другихъ, тому подобныхъ учрежденій, вслѣдствіе чего нынѣ мы встрѣчаемъ у туземцевъ одну лишь частную благотворительность, причемъ частное лицо или дѣлаетъ какія либо вспомоществованія частнымъ-же лицамъ, или-же стремится къ облагодѣтельствованію цѣлаго общества, или части его, создавая какое либо общеполезное учрежденіе.

Начнемъ съ простѣйшей формы частной туземной благотворительности, съ такъ называемой *садака*, т. е., милостыни въ прямомъ значеніи этого слова.

Здѣсь приходится имѣть дѣло съ двумя вопросами: 1), съ вопросомъ о склонности даннаго народа къ разнаго рода пожертвованіямъ, и 2), съ вопросомъ или объ абсолютномъ или объ относительномъ количествѣ раздаваемой милостыни.

Отвѣчая на первый изъ этихъ двухъ вопросовъ и опираясь на впечатлѣнія, воспринятыя въ теченіи двадцати лѣтняго общенія съ туземцами, мы считаемъ себя въ правѣ сказать, что стремленіе помочь бѣдствующему и нуждающемуся отнюдь не можетъ считаться чуждымъ душѣ туземца.

Однакоже, желаніе быть правдивымъ, заставляетъ насъ замѣтить, что такое нравственное стремленіе къ благотворительности, фактически проявляясь далеко не равномѣрно въ средѣ различныхъ классовъ туземнаго общества, наиболѣе присуще сельскому, земледѣльческому населенію, что обусловливается насколько нравственными особенностями вышеупомянутыхъ классовъ, настолько-же и матеріальными условіями ихъ быта.

Начать съ того, что туземецъ въ громадномъ большинствѣ случаевъ предпочитаетъ подавать милостыню не деньгами, а, такъ сказать, натурой, въ видѣ хлѣба, пищи (кушаній) и зерна, и лишь изрѣдка въ видѣ стараго платья и обуви.

Это объясняется прежде всего и главнымъ образомъ тѣмъ, что туземецъ, до прихода въ край русскихъ, въ теченіи цѣлаго ряда вѣковъ привыкалъ смотрѣть на деньги, какъ на предметъ рѣдкій и трудно добываемый.

Насколько ничтожно было относительное количество денегъ, вращавшихся среди населенія Средней Азіи до нашего прихода сюда и насколько трудно было добывать эти деньги туземцу—простолюдину, можно судить по двумъ нижеслѣдующимъ экономическимъ признакамъ.

Занявъ въ 1875-76 году Фергану, мы нашли тамъ: во первыхъ, счетъ на *чеки* (1/2 коп. сер.) у народной массы и на *теньги* (20 коп. сер.) у остальныхъ сословій, причемъ счетъ на *тилли* (золотой=3 р 80 к. сер.) встрѣчался лишь какъ рѣдкое исключеніе, главнымъ образомъ при покупкахъ разнаго рода недвижимой собственности*) и, во вторыхъ, нижеслѣдующія цѣны: 1), дневная плата чернорабочему въ селеніяхъ и уѣздныхъ городахъ отъ 10 до 20 коп. сер.;

2), заработокъ ткача, кузнеца, красильщика пряжи, а равно подмастерья въ большей части производствъ отъ 15 до 40 коп. въ день;

3), пудъ винограду—20 коп. сер;

4), пудъ сушенаго урюку (абрикосъ) - 25 коп. сер.;

5), фунтъ мяса отъ 2 до 4 коп. сер;

6), взрослый баранъ отъ 2 до 3 руб. сер.

(Вслѣдствіе ничтожности средняго душевого надѣла и густоты населенія, наиболѣе цѣннымъ продуктомъ въ Ферганѣ всегда была пшеница, цѣна на которую даже и въ то время колебалось отъ 30 до 60 коп. сер. за пудъ).

Что-же касается количества милостыни, раздаваемой туземцами, то объ этомъ, въ силу отсутствія какихъ либо статистическихъ данныхъ, трудно сказать что либо опредѣленное. Объ этомъ можно составить себѣ лишь нѣкоторое относительное понятіе. Такъ напр., обращаясь къ туземнымъ нищимъ, замѣчаемъ, что:

---

*) Нынѣ большинство туземцевъ считаетъ уже на копѣйки и рубли.

1), общее число ихъ меньше, чѣмъ, напр., число нищихъ на Руси, что мы позволяемъ себѣ объяснить главнымъ образомъ относительно большой благопріятностью климатическихъ и бытовыхъ условій, а отчасти, можетъ быть, и относительно малой здѣсь доходностью нищества, какъ промысла.

2). Туземные нищіе подраздѣляются на собственно нищихъ, такъ наз. *гадай* или *гадо,* и нищенствующихъ дервишей, извѣстныхъ здѣсь подъ общимъ именемъ *каляндаровъ*, причемъ вторые значительно многочисленнѣе первыхъ.

3). Собственно нищіе въ большинствѣ случаевъ собираютъ подаяніе въ городахъ и селеніяхъ, находящихся неподалеку отъ мѣстъ ихъ постояннаго жительства, тогда какъ *каляндары* зачастую совершаютъ съ этою цѣлью далекія путешествія.

4). Зимой наибольшая часть нищихъ и *каляндаровъ* сгруппировываются въ городахъ и большихъ, базарныхъ селеніяхъ. Лѣтомъ-же, особенно во время уборки зернового хлѣба, они разбредаются по мелкимъ *кишлакамъ,* (селеніямъ), и, переходя отъ *хирмана* къ *хирману**), выпрашиваютъ пригоршни того или другого зерна.

Выше, говоря о разныхъ видахъ шаріатомъ установленной милостыни, мы упоминали о *фитрѣ* и замѣтили, что, по своему существу, въ его первичномъ видѣ, это было обязательное или даже принудительное пожертвованіе въ пользу бѣдныхъ опредѣленнаго, судя по размѣрамъ благосостоянія жертвователя, количества провизіи, раздававшейся неимущимъ въ концѣ мусульманскаго поста.

Нынѣ обычай раздачи *фитра,* въ его первоначальномъ видѣ болѣе не практикуется; мы встрѣчаемъ лишь слѣды или пережитки этого установленія, доказывающіе, что раньше раздача *фитра* бѣднымъ практиковалась и мѣстными мусульманами.

А именно: во первыхъ, въ туземномъ обиходѣ мы встрѣчаемъ особыя, прѣсныя, иногда сдобныя лепешки, называемыя *фитыръ* или *питыръ,* (искаженіе слова *фитръ*), которыя пекутся предпочтительно къ обоимъ мусульманскимъ праздникамъ, *рамазану* и *курбану.* Во вторыхъ, во многихъ мѣстностяхъ существуетъ обычай посылать наканунѣ обоихъ празд-

---

*) *Токъ*, на которомъ обмолачивается хлѣбъ и который устраивается обыкновенно на нивѣ-же.

никовъ блюда съ *палау* (пловъ), но только не нищей братіи, а близкимъ знакомымъ и родственникамъ.

Раздача *кафарата,* очистительной милостыни, обязательной для мусульманина въ случаяхъ нарушеній имъ нѣкоторыхъ каноническихъ и иныхъ, установленныхъ шаріатомъ правилъ, выражающаяся въ насыщеніи опредѣленнаго для каждаго такого случая числа нищихъ, насколько намъ извѣстно, нынѣ болѣе не практикуется, или, по крайней мѣрѣ, случаи раздачи *кафарата* являются крайне рѣдкими исключеніями, наблюдать которые намъ не удавалось.

Искатъ, заупокойная очистительная милостыня, раздается туземцами многихъ мѣстностей Туркестанскаго края въ видѣ мелкихъ, по большей части мѣдныхъ монетъ, и маленькихъ кусочковъ матеріи, обыкновенно бѣлаго коленкора, которые эксплуатируются экономными туземцами при шитьѣ одѣялъ и подушекъ, составляемыхъ изъ лоскутковъ разныхъ матерій.

Однакоже и *искатъ,* (или *искотъ,* какъ произносятъ туземцы), раздается по большой части не бѣднымъ, а тѣмъ родственникамъ и знакомымъ, которые, желая отдать послѣдній долгъ усопшему, приходятъ на такъ называемую *джаназу,* соотвѣтствующую нашей панихидѣ.

Къ *искоту*-же слѣдуетъ отнести поминки, совершаемыя на третій и сороковой день и въ годовщину смерти усопшаго, а также и раздачу оставшагося послѣ него бѣлья и платья, причемъ и въ этомъ случаѣ благостыней даятелей пользуются опять таки не столько бѣдные, сколько или родственники и знакомые, или-же лица, принимавшія участіе въ омовеніи покойника.

Переходя къ тѣмъ случаямъ частной благотворительности, когда результатомъ ея являются какія либо общеполезныя учрежденія, замѣтимъ, что здѣсь это главнымъ образомъ мечети и школы; въ рѣдкихъ случаяхъ мосты, переправы или дороги, причемъ абсолютно не существуетъ ни больницъ, ни пріютовъ или богадѣленъ, ни другихъ тому подобныхъ учрежденій, ни частнаго ни общественнаго призрѣнія.

Косвеннымъ исключеніемъ, какъ увидимъ ниже, представляются лишь такъ назыв. *кары-хана,* школы, въ которыхъ частью зрячіе, а частью *слѣпые кары* заучиваютъ наизустъ коранъ, вслѣдствіе чего *кары-хана,* будучи прежде всего школою, косвеннымъ образомъ иногда играетъ роль и пріюта для

нѣсколькихъ слѣпцовъ, причемъ нѣкоторые изъ послѣднихъ остаются здѣсь на всю жизнь.

Слѣдуетъ имѣть въ виду, что чтеніе корана и заучиваніе его наизустъ, изученіе шаріата, а равно и предоставленіе возможности того-же другимъ, построеніе мечетей, учрежденіе школъ, въ которыхъ изучаются коранъ и шаріатъ, содержаніе на свой счетъ чтецовъ корана и другія, тому подобныя дѣянія считаются въ высшей степени богоугодными и душеспасительными, причемъ за совершеніе всѣхъ этихъ дѣяній ожидается *савабъ*, большая или меньшая награда въ будущей жизни.

Вмѣстѣ съ тѣмъ, обращаясь къ упомянутымъ уже нами книгамъ духовно—нравственнаго содержанія, представляющимъ собою какъ-бы продолженіе шаріата или дополненіе къ нему, мы находимъ здѣсь, между прочимъ, нѣчто такое, что безъ всякаго преувеличенія можно назвать расцѣнкой душеспасительныхъ дѣлъ или таксой *саваба*, награды, полагающейся за совершеніе того или другого богоугоднаго дѣянія, ибо въ нѣкоторыхъ изъ этихъ книгъ мы встрѣчаемъ указанія относительно того, что за совершеніе такого-то дѣянія воздается такой-же *савабъ*, какъ за построеніе столькихъ-то мечетей или за построеніе столькихъ-то мадраса, или за накормленіе столькихъ-то нищихъ, или за даніе одежды столькимъ-то бѣднымъ.

Изъ вышесказаннаго о душеспасительности чтенія корана и изученія шаріата явствуетъ до нѣкоторой степени причина, по которой туземецъ, желая сдѣлать что либо сколько нибудь грандіозное въ области благотворительности, обращалъ и обращаетъ свое вниманіе прежде всего на мечеть или на школу.

Понятно также, почему изъ трехъ главнѣйшихъ видовъ туземной мусульманской школы, *(карыхана, мадраса* и *мактабъ)*, онъ обращалъ свое главное вниманіе на первыя двѣ.

Въ *мадраса*, изучаются священный для каждаго мусульманина арабскій языкъ и мусульманское право, *шаріатъ*, о незначительной части котораго пророкъ сказалъ: „изучайте *фараизъ* (наслѣдственное право); въ немъ половина человѣческаго знанія“.

Къ *карыхана*, какъ мы уже замѣтили выше, заучивается наизустъ коранъ, даже механическое чтеніе котораго считается душеспасительнѣйшимъ изъ дѣлъ вѣрующаго мусульманина.

Совсѣмъ другое дѣло *мактабъ*, начальная школа грамот-

ности. Для каждаго толковаго туземца ясно, какъ Божій день, что *савабъ,* полагающійся за открытіе и содержаніе на свой счетъ *мактаба* не можетъ равняться и десятой долѣ того *саваба,* который положенъ за учрежденіе *мадраса* или *карыхана.*

И такъ, до сего времени имѣлись весьма вѣсскія причины для того, чтобы выборъ туземца останавливался на *мечети, карыхана* или *мадраса.*

Избравъ одно изъ трехъ, по тѣмъ или другимъ соображеніямъ, онъ возводилъ соотвѣтствующее зданіе, а затѣмъ снабжалъ вновь возникавшее учрежденіе *вакфомъ,* какимъ либо недвижимымъ имуществомъ, (земли, караванъ-сараи, лавки, бани, мельницы и т. п.), закрѣплявшимся за мечетью или школой *вакфъ-намой,* вакуфнымъ документомъ, уставной грамотой, въ которой значилось, между прочимъ, какимъ образомъ долженъ расходоваться ежегодный доходъ, имѣющій получаться отъ имущества, пожертвованнаго въ *вакфъ,*

Обращаясь къ разсмотрѣнію текста вакуфныхъ документовъ, въ нѣкоторыхъ изъ нихъ мы встрѣчаемъ одну весьма оригинальную особенность.

Такъ напр., въ вакуфномъ документѣ, которымъ разнаго рода недвижимыя имущества закрѣплены за однимъ изъ Кокандскихъ *мадраса,* между прочимъ значится, что при этомъ *мадраса,* долженъ состоять *кары,* чтецъ корана, на обязанности котораго лежитъ ежедневное прочтеніе части корана въ стѣнахъ мадраса, за что онъ имѣетъ получать опредѣленную вакфодателемъ часть вакуфнаго дохода, но при непремѣнномъ условіи добровольнаго отказа въ пользу вакфодателя отъ того *саваба,* отъ той награды въ будущей жизни, которая полагается за ежедневное чтеніе корана.

Въ виду того, что подобныя условія, прямо или косвенно, мы встрѣчаемъ въ большей части вакуфныхъ документовъ, закрѣпляющихъ собою имущественныя права туземныхъ школъ, мы считаемъ себя въ правѣ сказать, что основатели этихъ учрежденій, дѣлая пожертвованія *на путь Божій,* видѣли въ этомъ не столько дѣло благотворительности, сколько выгодную, по ихъ понятіямъ, покупку *саваба.*

„Творящіе милостыню, и творящія милостыню,—они даютъ въ заемъ Богу хорошій заемъ,—получатъ сугубую отплату: имъ будетъ щедрое вознагражденіе*).

*) Коранъ. 57,17.

Выше мы упомянули о томъ, что въ прежнее время наблюдались случаи устройства частными лицами, съ благотворительной—якобы—цѣлью, мостовъ, переправъ и рѣже дорогъ.

Дѣянія этого рода совершались главнымъ образомъ *ишанами,* подъ именемъ которыхъ разумѣются духовники, наставники и руководители въ сферѣ духовно-нравственной жизни туземца мусульманина.

Въ старину *ишаны* (иначе *пиры*), отличавшіеся особенно строгими правилами нравственности, строгимъ, аскетическимъ образомъ жизни и обширными познаніями въ области мусульманскаго вѣро и законоученія, зачастую обладали громаднымъ числомъ учениковъ или послѣдователей, такъ называемыхъ *мюридовъ,* на нравственной обязанности которыхъ, кромѣ возможно болѣе частыхъ собесѣдованій съ своимъ *ишаномъ* и слѣдованія указаннымъ имъ правиламъ, лежало еще и посильное приношеніе послѣднему всего того, что могъ принести ему въ даръ тотъ или другой изъ его *мюридовъ.*

Лѣтъ 10-15 тому назадъ въ Туркестанскомъ краѣ было еще нѣсколько такихъ *ишановъ,* которые составили себѣ цѣлыя состоянія изъ добровольныхъ приношеній, дѣлавшихся ихъ учениками и послѣдователями.

Поучая своихъ *мюридовъ* благочестію, призывая ихъ къ любви къ ближнему и къ благотворительности, нѣкоторые изъ *ишановъ* находили полезнымъ поучать не однимъ только разсказомъ, но и показомъ, причемъ обыкновенно выбирали что либо относительно грандіозное и вмѣстѣ съ тѣмъ такое, что, будучи постоянно на глазахъ у окружавшаго ихъ люда, непрестанно напоминало-бы этому люду о славныхъ дѣяніяхъ того, кто потщился на пользу народа.

При такого рода условіяхъ возникли, на примѣръ, несуществующіе уже нынѣ, но еще видѣнные нами, мостъ черезъ Нарынъ въ Наманганскомъ уѣздѣ, переправа черезъ Сырдарью (*Гумбаз-и-Маарýфъ-ходжа-Ишанъ*) въ Кокандскомъ уѣздѣ и др.

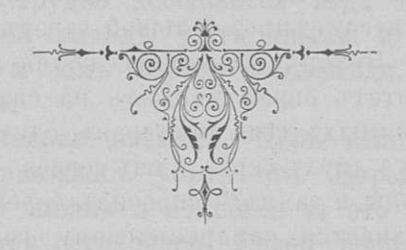
Однако-же, прислушиваясь къ говору туземцевъ, большинство которыхъ теперь начинаютъ уже относиться къ *ишанамъ* не только съ малымъ довѣріемъ, но зачастую даже и съ совершенно нескрываемой ироніей, узнаемъ, что выше сказанные подвиги духовныхъ отцовъ туземнаго общества обставлялись такими условіями, которыя въ нашихъ глазахъ, пре-

вращаютъ эти дѣянія въ довольно выгодную покупку *саваба* съ одной стороны и условной популярности съ другой.

Приступая, напримѣръ, къ устройству моста, *ишанъ* оповѣщалъ объ этомъ по возможности всѣхъ своихъ *мюридовъ* и приглашалъ ихъ принять посильное участіе въ предпринимаемомъ имъ богоугодномъ дѣлѣ.

Одинъ изъ *мюридовъ* доставлялъ лѣсъ; другой жертвовалъ нѣкоторую сумму денегъ; третій предлагалъ свой личный трудъ, и т. д.

Въ концѣ концовъ участіе *ишана* въ постройкѣ моста, (или чего либо подобнаго), выражалось лишь въ пребываніи его на мѣстѣ работъ, для вящаго воодушевленія фактическихъ подвижниковъ, и въ доставленіи имъ, въ продолженіи работъ, питанія, въ видѣ чая, хлѣба, мяса, риса и пр., причемъ въ большинствѣ случаевъ даже и эти продукты, будучи въ данное время достояніемъ *ишана*, раньше были получены имъ въ даръ опять таки отъ его-же *мюридовъ*.



САМАРКАНДСКІЯ ЛЕГЕНДЫ*).

Еврейскій мудрецъ.

Одинъ еврей, много наслышанный о Самаркандѣ, пришелъ сюда со стороны Китая. Долго онъ удивлялся, осматривая прекрасный, веселый городъ, подобнаго которому, можно сказать, нѣтъ въ цѣломъ мірѣ. Увидѣвъ многоводную рѣку Кухакъ*), онъ задумался о томъ—куда течетъ такъ много воды? Обратившись съ этимъ вопросомъ къ одному человѣку, онъ получилъ въ отвѣтъ, что Кухакъ несетъ всю свою воду въ Бухару. Тогда еврей подумалъ, что Бухара, куда течетъ такая громадная рѣка, несомнѣнно, большой городъ. У него явилось желаніе увидѣть Бухару. Однажды, гуляя по Бухарѣ и любуясь городомъ, этотъ еврей увидѣлъ на базарѣ, въ ряду золотыхъ и серебрянныхъ дѣлъ мастеровъ, одного мастера, отливавшаго изъ золота двухъ сернъ и изъ серебра зайца. „Для кого дѣлаются эти серны и заяцъ?" спросилъ еврей. Ему объяснили, что это предназначается самаркандскому государю, которому уже много лѣтъ ежегодно и отсылаются вмѣстѣ со многими тысячами другихъ разныхъ вещей, для того чтобы задобрить его и почтить, такъ какъ онъ не задерживаетъ воду рѣки Кухака, а позволяетъ ей течь въ бухарскіе города. Услышавъ это, еврей сталъ говорить: „глупые вы люди; вы не знаете, что такую большую рѣку самаркандскій царь не можетъ задержать. Попробуйте въ нонѣшній годъ ничего не посылать ему. Если самаркандцы не дадутъ вамъ воды—я отвѣчаю за это".

---

*) См. Справочную Книжку Самаркандской области за 1896 г. Первая и вторая изъ предлагаемыхъ легендъ переведены изъ компилятивнаго соч. о Самаркандѣ неизвѣстнаго автора „Кандія-и-Хурдъ".

Не получая обычной за воду, столько лѣтъ платившейся бухарцами аккуратно, самаркандскій царь послалъ въ Бухару посла узнать, по какой причинѣ ничего не присылается за воду? Бухарцы отвѣчали: „теперь мы не будемъ платить. Если можете, не пропускайте къ намъ воды“. Разсерженный такимъ отвѣтомъ, самаркандскій царь приказалъ народу запереть воду. Однако, ничего подѣлать не могли и вода попрежнему текла свободно. Самаркандскій царь подумалъ: „воду рѣки удержать нельзя и бухарцы, по своей глупости и невѣжеству, ежегодно, въ теченіе многихъ лѣтъ, платили мнѣ дань. Конечно, имъ кто нибудь открылъ глаза и они раскаялисъ въ этомъ“.

Черезъ нѣкоторое время царю донесли, что въ Самаркандъ вернулся еврей, который убѣдилъ бухарцевъ не посылать подарковъ за воду, царь велѣлъ схватить его и привести. Когда привели еврея, царь приказалъ убить его. Услышавъ такой приказъ, еврей сталъ умолять царя—не убивать его и обѣщалъ провести въ городъ Самаркандъ вдоволь воды. Нужно сказать, что раньше жители пользовались только водою колодцевъ, а текущей воды небыло въ городѣ. Царь очень безпокоился, что такъ трудно добывается вода изъ колодцевъ и что мало ее. Еврей началъ рыть арыки и проводить воду. Пригороды, сады и самъ городъ зазеленѣли, вездѣ по канавамъ потекла вода.

Прошло нѣсколько времени. Царь вспомнилъ продѣлку еврея и отдалъ приказаніе убить его. Еврей сталъ просить царя подарить ему жизнь и обѣщалъ за это показать удивительную вещь. Царь согласился. Еврей выпросилъ себѣ клочекъ земли, обнесъ его стѣной и заперся тамъ съ однимъ своимъ ученикомъ. Затѣмъ онъ здѣсь построилъ башню съ куполомъ и арку, украсивъ это изразцами. До этого времени жители Самарканда, жившіе въ глинобитныхъ постройкахъ, ничего подобнаго невидали и удивлялись искусству еврея. Отъ него-то и выучились самаркандцы плотничному мастерству, отливкѣ и постройкѣ большихъ зданій.

Прошло нѣкоторое время и самаркандскій царь снова вспомнилъ обиду, нанесенную ему евреемъ. Снова онъ приказалъ поймать еврея и казнить. Еврей упросилъ царя, даровать ему три дня сроку, обѣщавъ показать еще одну удивительную вещь. Царь опять согласился. Еврей вошелъ въ построенную имъ

башню, со своимъ ученикомъ, заперся и началъ дѣлать себѣ и ученику крылья. Придѣлавъ крылья, онъ улетѣлъ, а ученикъ его упалъ на одну крышу и сломалъ себѣ ногу. Когда донесли царю о случившемся, онъ приказалъ привести ученика. Царь спросилъ ученика: „не говорилъ-ли тебѣ еврей, какое разстояніе онъ можетъ пролетѣть въ одинъ пріемъ?", Ученикъ отвѣчалъ: „я спрашивалъ его объ этомъ, и онъ сказалъ, что можно пролетѣть безъ отдыху пять фарсанговъ". Тогда царь приказалъ конникамъ скакать во всѣ стороны отъ города и привести еврея. Долго искали его и, наконецъ, нашли еврея, отдыхающимъ на одномъ лугу, схватили и доставили къ царю. По приказанію царя, еврея убили, а тѣло его ученикъ похоронилъ въ построенной имъ башнѣ, (нѣкоторые-же говорятъ, что отвезъ въ Китай). Евреи обратили эту башню въ храмъ.

Еврейскій мудрецъ, о которомъ здѣсь разсказано, и есть тотъ человѣкъ, который первый научилъ самаркандцевъ плотничному мастерству, проводить арыки, строить большія зданія и украшать ихъ изразцами.

Чупанъ-ата*).

Болѣе чѣмъ за тысячу лѣтъ до пророка (да будетъ надъ нимъ благословеніе Божіе) жилъ жестокій царь. Собралъ онъ сто пятьдесятъ тысячъ войска и задумалъ овладѣть Самаркандомъ, жителей его старыхъ и слабыхъ перебить, а здоровыхъ и красивыхъ увести въ плѣнъ. Подступило войско къ Самарканду и остановилось на томъ мѣстѣ, гдѣ теперь Чупанъ-ата. Жестокій царь рѣшился не сразу напасть на городъ, а подождать три дня, когда испуганные окрестные жители укроются въ крѣпкихъ самаркандскихъ стѣнахъ и снесутъ сюда свои богатства. „Тогда сдѣлаемъ нападеніе и намъ достанется больше добычи, а пока потерпимъ", — сказалъ царь.

Увидѣвъ подступившее къ городу большое непріятельское войско, жители пришли въ ужасъ и потеряли головы отъ страху. Въ то время самаркандцы были еще язычниками. Однако, са-

---

*) Возвышенность близъ Самарканда, у р. Зеравшана.

маркандскій царь сознавалъ, что язычество есть не истинная вѣра, а заблужденіе. Поэтому, когда пришла бѣда, онъ приказалъ разбить и поломать всѣхъ идоловъ, а жителямъ обратиться съ молитвою о спасеніи къ Богу земли и неба, запада и востока. Самъ царь уединился въ одной темной комнатѣ и, не выходя, молился трое сутокъ. Жители по ночамъ выходили на крыши своихъ домовъ, обнажали головы и молились. Въ то время не было между ними пророковъ или руководителей, а пророковъ, бывшихъ раньше, они считали обманщиками. Въ несчастіи-же они познали истиннаго Бога и молились такъ: о, Богъ неба и земли! Удали отъ нашихъ головъ эту бѣду, избавь насъ отъ врага".

Прошло три дня и наступила ночь, въ которую непріятель хотѣлъ взять городъ. Въ эту ночь изъ Сиріи явилась гора и покрыла все непріятельское войско,— не осталось ни одного человѣка, ни одного верблюда, ни одной лошади, ни одной непріятельской вещи—все поглотила гора, все погибло и ничто не спаслось.

На утро удивленные самаркандцы увидѣли гору тамъ, гдѣ была ровная мѣстность и расположено было непріятельскій лагерь, отъ котораго и слѣда не осталось. Болѣе смѣлые отправились осматривать гору, а за ними высыпалъ и весь городъ, побуждаемый любопытствомъ. Но еще въ большое изумленіе пришелъ народъ, когда увидѣлъ на склонѣ горы человѣка, никому не знакомаго, по наружности и одеждѣ, какъ будьто-бы, чужестранца. Человѣкъ этотъ спалъ, подложивъ подъ голову лопату. Разбуженный, онъ съ удивленіемъ началъ смотрѣть въ разныя стороны, протирать глаза и, наконецъ, спросилъ: „гдѣ я, какое это мѣсто?" Ему отвѣчали, что мѣсто это Самаркандъ и спросили его, кто онъ и откуда? Тогда онъ разсказалъ, что онъ земледѣлецъ изъ Сиріи, что вчера была его очередь поливать пашню, что пашня его находилась на склонѣ горы, что онъ усталъ и заснулъ на пашнѣ, а что было дальше не знаетъ. Дѣйствительно, кругомъ были посѣвы*). Тогдс самаркандцы поняли, что Господь перенесъ эту гору изъ Сиріи и похоронилъ подъ ней жестокаго царя со всѣми войсками. Теперъ еще здѣсь выкапываютъ разныя воинскія принадлеж-

*) По другому варіанту, жители увидѣли пастуха, окруженнаго стадомъ барановъ. Поэтому, будто-бы, возвышенность называется Чупанъ-ата (Чупанъ-пастухъ, ата—отецъ).

ности—кольчуги, латы, пики, стрѣлы и проч. Что гора эта дѣйствительно перенесена изъ Сиріи, въ томъ всякій можетъ убѣдиться, если сравнитъ породы, изъ которыхъ состоятъ горы Сиріи, съ породами Чупанъ-ата—они, совершенно одинаковы. Самаркандъноcитъ эпитетъ „махфуза"—хранимый. Почему онъ такъ называется,—это можно видѣть изъ разсказаннаго.

Дархань*).

Въ давнее время, въ Бухарѣ царствовалъ Абдулла-ханъ. Много построилъ онъ разнаго рода зданій—мечетей, мадрасъ, мостовъ, рабатовъ и другихъ. Любилъ онъ ученыхъ и награждалъ ихъ по царски, да и къ простому народу былъ милостивъ, а напрасно никого не обижалъ.

Вотъ, однажды, посаженный Абдулла-ханомъ самаркандскій хакимъ взбунтовался противъ него и не захотѣлъ посылать ему податей. Абдулла-ханъ не замедлилъ съ бухарскимъ войскомъ отправиться къ Самарканду. А метежный хакимъ къ тѣмъ временемъ исправилъ городскія стѣны и заперся въ городѣ. Долго стоялъ подъ стѣнами Абдулла-ханъ и никакъ не могъ проникнуть въ городъ. Надоѣло наконецъ, это обѣимъ сторонамъ. Притомъ же самаркандцы начали голодать. Вотъ они нѣтъ, нѣтъ да и сдѣлаютъ вылазку то въ томъ, то въ другомъ мѣстѣ, врасплохъ нападутъ на непріятеля, поколотятъ порядочно и опять въ городъ.

Разъ между самаркандскимъ войскомъ и бухарцами произошла горячая схватка. Бухарцы были прогнаны далеко отъ города. Въ сраженіи участвовалъ и самъ Абдулла-ханъ. Сильно онъ усталъ, а еще больше проголодался. Когда онъ убѣгалъ отъ непріятеля, то замѣтили на томъ мѣстѣ, гдѣ теперь стоитъ кишлакъ Дарханъ, старуху, которая около своей сакли сидѣла и варила въ котлѣ аталю (кисель). Быстро соскочилъ проголодавшійся царь съ коня, попросилъ старуху угостить его киселемъ и, не дожидаясь, когда она положитъ его въ чашку,

*) Эта легенда записана мною въ кишлакѣ Дарханѣ, верстахъ въ десяти на сѣверъ отъ Самарканда, со словъ старшины этого селенія. Дарханъ, собственно тарханъ, значитъ—человѣкъ, совершенно освобожденный отъ всякихъ податей.

схватилъ чумичъ (большая ложка), запустилъ его поглубже въ средину котла и съ жадностью проглотилъ два-три глотка, а больше ѣсть не могъ, потому что, по не опытности, обжегъ себѣ губы и ротъ. Видя это, старуха, смѣясь, сказала ему: „ты очень похожъ на Абдулла-хана. Если-бы ты сталъ ѣсть, беря ложкой сверху и отъ самаго края котла, ты не обжогся-бы. Точно также, если бы Абдулла-ханъ сначала занялъ всѣ окрестности Самарканда, то не обжегся-бы на этомъ городѣ". Понялъ Абдулла-ханъ, что рѣчь старухи разумна, воспользовался ея совѣтомъ и легко овладѣлъ Самаркандомъ, потому что у жителей вышли всѣ пищевые запасы, а со стороны ихъ получать было нельзя. Наградилъ царь старуху за хорошій совѣтъ—отдалъ ей и ея дѣтямъ всѣ земли на много ташей по Акъ-дарьѣ и приказалъ не брать съ нихъ никакихъ податей. Поэтому онѣ и назывались дарханъ, поэтому же и кишлакъ, который построили на томъ мѣстѣ, гдѣ жила старуха, назвали Дарханъ. Затѣмъ приходилъ разный людъ, селился на этой землѣ, оттягивалъ ее въ свою собственность и вотъ теперь дарханцы владѣютъ только небольшимъ кускомъ земли, да и съ того платятъ подать.

Шейхъ Мотыридъ*).

Жилъ въ Самаркандѣ, въ старое время, святой человѣкъ—Шейхъ Мотыридъ Понравилось ему мѣсто за Сіабомъ, да воды тамъ не было. Взялъ шейхъ свой посохъ, пошелъ на Сіабъ, выше Чупанъ-аты, спуская конецъ посока въ воду и поволокъ его. Тотчасъ-же за шейхомъ, по тому слѣду, который оставлялъ посохъ, потекла вода. Гдѣ шейхъ шелъ скорѣе-и вода текла скорѣе, гдѣ тише-и вода текла тише. Такъ она и теперь течетъ. Дошелъ такимъ образомъ святой до облюбованнаго имъ мѣста и воткнулъ здѣсь посохъ. Изъ посоха выросло дерево. Выросло дерево, да не похожее ни на одно изъ тѣхъ,

*) Шейхъ Мотыридъ, извѣстный святой, похороненъ въ Самаркандѣ на кладбищѣ „Джогаръ-Диза". Легенда записана со словъ туземца Абу-саида. Въ нѣсколько сокращенномъ видѣ она имѣется въ древнихъ рукописяхъ, повѣствующихъ о Самаркандѣ.

которыя растутъ въ Самаркандѣ, потому что посохъ этотъ принесенъ былъ шейхомъ изъ Мекки, куда онъ ходилъ въ „хаджъ". Задумалъ шейхъ насадить на томъ мѣстѣ виноградникъ. Вотъ, однажды, онъ втыкалъ виноградные черенки въ землю, а ученикъ его носилъ ихъ и подавалъ ему. Осталось воткнуть всего еще нѣсколько черенковъ. Но въ это время разнесся голосъ муэззина, призывавшаго на вечерній намазъ (намази-шало). Шейхъ хотѣлъ бросить посадку и тотчасъ идти совершать намазъ. Однако, дьяволъ вошелъ въ ученика и его устами сталъ соблазнять святаго--окончить скорѣе посадку этихъ нѣсколькихъ черенковъ, а затѣмъ идти на молитву. Соблазнился шейхъ лукавою рѣчью и началъ торопливо втыкать оставшіеся черенки. Но какъ онъ ни спѣшилъ, а на намазъ опоздалъ. Сталъ шейхъ съ тѣхъ поръ ждать себѣ наказанія отъ Бога. Сильно онъ боялся за свой грѣхъ.

Неизвѣстно, сколько времени прошло съ тѣхъ поръ, но однажды къ шейху явился человѣкъ, посланный самаркандскимъ царемъ, и сталъ требовать, въ видѣ натуральной подати, винограду съ нѣсколькихъ кустовъ. Шейхъ случайно отдалъ ему всѣ ягоды съ тѣхъ кустовъ, сажая которые, онъ опоздалъ на молитву, а царь приказалъ приготовить изъ нихъ вино. Съ этого времени въ Самаркандѣ стали приготовлять вино и пьянствовать. Понялъ тогда шейхъ, что это случилось въ наказаніе за его грѣхъ, и вырвалъ съ корнемъ всѣ виноградныя лозы въ своемъ саду. Однако, этимъ ни приготовленіе вина, ни пьянство не прекратилъ.

Шахи-зинда*).

Эмиръ Тимуръ возвратился изъ дальняго похода въ свою столицу Самаркандъ. Походъ былъ начатъ въ счастливый часъ:

*) Легенда эта записана мною, въ числѣ другихъ, со словъ таджика Мирза-Наима, въ Самаркандѣ, и представляетъ почти дословный переводъ съ таджикскаго. Въ Самаркандѣ она общеизвѣстна, хотя разсказывается съ нѣкоторыми, впрочемъ, незначительными варіантами. Судя потому, что основной мотивъ этой легенды встрѣчается въ очень старыхъ туземныхъ сборникахъ, слѣдуетъ приписать ей большую древность. О Тимурѣ въ нихъ еще не упоминается, а дѣйствующими лицами являются мѣстные языческіе цари.

Шахи-зинда (живой царь)—прозвище двоюроднаго брата пророка Мухаммада, Куссама, который участвовалъ въ походѣ арабовъ въ Среднюю Азію и былъ убитъ въ Самаркандѣ въ 52 г. хиджры.

много земель завоевалъ Тимуръ, много имущества привезъ въ Самаркандъ. Радъ былъ государь удачному походу и веселъ, но прежде, чѣмъ начать празднованіе своихъ побѣдъ, прежде, чѣмъ предаться отдыху отъ лишеній и воинскихъ трудовъ, онъ пожелалъ совершить „зіаратъ“ (поклоненіе) на могилахъ святыхъ, которыхъ немало похоронено въ Самаркандѣ. Съ многочисленною свитою, съ сыновьями и разными родственниками, съ царскою пышностью и великолѣпіемъ, онъ объѣжалъ святыя мѣста, вездѣ сходилъ съ лошади и совершалъ поклоненіе; наконецъ, Тимуръ подъѣхалъ къ тому колодцу, въ которомъ скрылся отъ язычниковъ—непріятелей Шахи-зинда еще въ то время, когда Самаркандъ только-что былъ завоеванъ арабами и въ немъ началъ насаждаться исламъ. Тутъ напало на Тимура сомнѣніе,—правда-ли, что Шахи-зинда, виликій и всѣми почитаемый святой, живъ? Онъ обратился къ сопутствующимъ и сказалъ:

— Я прочиталъ въ историческихъ книгахъ,—да и всѣмъ людямъ извѣстно, что Шахи-зинда скрылся въ колодцѣ, когда его преслѣдовали взбунтовавшіеся и отрекшіеся отъ ислама самаркандцы,—что онъ живъ и пребываетъ въ колодцѣ. Я желаю знать, справедливо-ли это, не умеръ-ли уже теперь Шахи-зинда?

Приближенные отвѣчали:

— Государь, знать о томъ, что скрыто, никто не можетъ, кромѣ Бога. Живъ или умеръ въ настоящее время Шахи-зинда, не увидѣвъ своими глазами, сказать невозможно.

Затѣмъ одинъ вельможа доложилъ:

-- Великій государь. я прочиталъ въ одной книгѣ, что Шахи-зинда будетъ пребывать въ молитвѣ въ этомъ колодцѣ до тѣхъ поръ, пока снова не придетъ на землю пророкъ Иса*). Тогда Шахи-зинда выйдетъ изъ колодца и покажется народу.

Не разсѣяли эти слова сомнѣнія Тимура и его стало мучить желаніе узнать скрытое. Ни предъ чѣмъ не останавливался Тимуръ. Онъ тутъ-же сталъ вызывать изъ своей свиты желающаго спуститься въ колодецъ. Много богатствъ, много почестей обѣщалъ онъ тому, кто доставитъ изъ колодца какія либо извѣстія о Шахи-зинда. Однако, какъ ни заманчивы были обѣщанія, не нашлось желающаго: всѣ боялись причи-

*) Іисусъ Христосъ.

нить безпокойство святому; многіе думали, что входъ къ нему оберегаетъ огнедышащій драконъ. Опечалился Тимуръ и велѣлъ объявить своему войску слѣдующее: «Храбрые воины, не отыщется-ли между вами такого смѣлаго человѣка, который спустился-бы въ колодецъ Шахи-зинда и принесъ извѣстіе о томъ, живъ или умеръ святой. Этотъ человѣкъ награжденъ будетъ безсчетно и богатствомъ и почестями».

На предложеніе амира Тимура вызвался одинъ человѣкъ изъ числа воиновъ, по имени Хида. Хида былъ безстрашный воинъ и обладалъ громадной силой. Соблазнился онъ на великое богатство и почести, предсталъ предъ государя и заявилъ, что исполнитъ желаніе повелителя и спустится въ колодецъ. Повеселѣлъ Тимуръ и сказалъ ему:

— Ей, Хида, это трудное дѣло только ты одинъ можешь выполнить. Желаю тебѣ скоро и благополучно возвратиться, чтобы сердце мое успокоилось отъ сомнѣній и неизвѣстности.

Обвязалъ себя Хида по таліи однимъ концомъ веревки; взялись воины тимуровы за другой конецъ и начали потихоньку спускать смѣльчака въ колодецъ. Прошло немало времени, надвязали уже нѣсколько веревокъ, а Хида все продолжалъ спускаться. Наконецъ, онъ ощутилъ подъ ногами дно. Смотритъ кругомъ и ничего не видитъ—полная темнота. Догадливый человѣкъ былъ Хида, много перевидалъ на своемъ вѣку, много слыхалъ, да и ума имѣлъ достаточно. Сѣлъ онъ на дно колодца, зажмурилъ глаза и покрѣпче зажалъ ихъ ладонями. Просидѣлъ онъ въ такомъ положеніи нѣсколько времени, о затѣмъ сразу открылъ глаза,—открылъ и увидѣлъ, что внутренность колодца освѣщена, какъ земля въ ясный день. Осмотрѣлся Хида и видитъ—въ одной сторонѣ колодца пещера. Смѣло вошолъ онъ въ пещеру и, пройдя разстояніе равное пролету стрѣлы, увидѣлъ дворецъ на подобіе сокровищницы Фиридуна*). Дворецъ, снаружи и внутри сплошь украшенный драгоцѣнными камнями, горѣлъ какъ солнце въ лѣтній день и бросалъ во всѣ стороны разноцвѣтные лучи свѣта. Со всѣхъ четырехъ сторонъ къ нему примыкали суфы**), а фасадъ его былъ точно отштукатуренъ расплавленнымъ золотомъ. Съ каждой стороны дворца на „суфахъ“ стояло по од

*) Эпическій персидскій царь.
**) Земляная возвышенная площадка, а также широкая кроват для сидѣнья.

ному трону, украшенному драгоцѣнными камнями. Немало дивился Хида несравненной красотѣ дворца. Много странъ исходилъ онъ съ Тимуромъ, много видѣлъ разныхъ диковинъ, много слышалъ чудеснаго, но ничего подобнаго этому дворцу даже во снѣ не снилось. Однако, сколько онъ ни ждалъ, сколько ни смотрѣлъ въ разныя стороны, никто не выходилъ и нигдѣ не было видно человѣка. Хида вошелъ во дворецъ, но и здѣсь никого не было. Ходилъ, ходилъ Хида по дворцу, и, наконецъ, открывъ одну дверь, вышелъ въ громадный садъ, такой прекрасный, какого не было никогда на землѣ. Въ этомъ саду были обширные виноградники, состоявшіе изъ лозъ всевозможныхъ сортовъ, фруктовыя и декоративныя деревья и кусты разной величины и всѣхъ существующихъ породъ, прекрасные цвѣтники изъ самыхъ удивительныхъ по красотѣ и запаху цвѣтовъ міра, широкіе луга и поляны съ мягкою травою самыхъ нѣжныхъ красокъ и поразительныхъ видовъ; множество ручейковъ съ свѣтлой ключевой водой текло по саду; отъ ручейковъ въ разныя стороны проложены были канавки. Вода, журча, текла по нимъ во всѣ мѣста сада, наполняя собою коегдѣ расположенные „хаузы" (пруды), обсаженные большими карагачами, дававшими густую тѣнь и прохладу. Дно и берега ручейковъ, канавокъ и „хаузовъ", вмѣсто камешковъ и песку, покрыты были разной величины зернами коралловъ, изумрудовъ, яхонтовъ и рубиновъ. Вездѣ на деревьяхъ висѣли спѣлые плоды. Безсчетное количество чудныхъ птицъ съ пріятными и увлекательными голосами, съ перьями подобными драгоцѣннымъ камнямъ, наполняло садъ; поодиночкѣ и стайками, перелетая съ дерева на дерево, громко и неустанно онѣ пѣли хвалу Богу.

Долго бродилъ восхищенный Хида по чудному саду, совершенно забывъ зачѣмъ онъ явился сюда. Однако видъ плодовъ настолько былъ прекрасенъ, что онъ не могъ удержаться, чтобы не попробовать ихъ. Но только-что протянулъ онъ къ вѣткѣ руку, какъ услышалъ страшный громовой голосъ: „Ей, ты, помѣшанный! Если вздумаешь что-нибудь взять отсюда, я порву нить твоей жизни, этой палицей раздроблю тебѣ голову!". Отъ страха затрясся Хида, а рука его сама собою опустилась. Посмотрѣлъ онъ въ ту сторону, откуда исходилъ голосъ и увидѣлъ: стоитъ страшный и необычайной величины старикъ съ громадною палицею въ рукахъ. Сначала Хида хотѣлъ было

обратиться къ нему съ вопросомъ, но при видѣ этого страшилища куда дѣвалась вся его храбрость и онъ со страху ударился бѣжать. Долго бѣжалъ онъ, пока не очутился на концѣ сада. Предъ нимъ открылся прекрасный обширный зеленый лугъ, конца которому не было видно. Лошадей тысячъ двѣсти паслось на этомъ лугу. Всѣ онѣ осѣдланы были золотыми сѣдлами съ наборомъ изъ драгоцѣнныхъ камней; такія-же на нихъ были уздечки; но пастуховъ не было видно. Дальше Хида увидѣлъ дворецъ съ высокою террасою, похожій на раньше видѣнный. Приблизившись, онъ увидѣлъ передъ дворцомъ толпу мужчинъ тысячъ въ двѣсти—одни одѣты были въ бѣлое, другіе въ зеленое. Чтобы вы не сомнѣвались въ справедливости показаннаго числа лошадей и людей, нужно знать, что Хида безошибочно умѣлъ прикидывать на-глазъ количество людей и скота. Въ виду такой его способности эмиръ Тимуръ каждый разъ предъ сраженіемъ высылалъ его впередъ узнать число непріятельскаго войска. Хида взбирался на какую нибудь возвышенность, съ которой можно было видѣть все вражье войско, затѣмъ шелъ и докладывалъ государю, что врага столько-то.

Пока Хида разсматривалъ дворецъ, лошадей и людей, онъ между послѣдними замѣтилъ движеніе и безпокойство. Люди въ бѣлыхъ и зеленыхъ одеждахъ стали переговариваться: „Какъ будто на лугъ вошелъ чужой человѣкъ, какъ будто близко находится посторонній?“, Въ это время Хида увидѣлъ на террасѣ дворца на тронѣ сидящаго старца въ бѣлой блестящей одеждѣ, всего въ сіяніи; справа и слѣва рядомъ съ нимъ сидѣли еще два старика, тоже въ бѣлыхъ одеждахъ. Всѣ трое, повидимому, бесѣдовали. Набравшись смѣлости, Хида почтительно приблизился къ стоявшимъ вокругъ дворца людямъ и сказалъ: „Ассалямъ-алейкумъ!“*) Получивъ отвѣтъ на благопожеланіе, онъ обратился къ одному изъ нихъ съ такимъ вопросомъ:

— Таксыръ**), кто сей великій мужъ, испускающій свѣтъ и какъ имена тѣхъ двухъ благородныхъ старцевъ, сидящихъ съ нимъ?

Тотъ отвѣчалъ:

— Знай, рабъ Божій, что сидящій въ срединѣ—Шахи-

---

*) „Миръ вамъ“—такъ здороваются мусульмане.
**) Въ смыслѣ—господинъ.

зинда Куссамъ, сынъ Аббаса*) (да будетъ доволенъ ими обоими Богъ); сидящій справа—пророкъ Хызыръ, а слѣва—пророкъ Ильясъ**). Люди, которыхъ ты здѣсь видишь, это души будущихъ людей и души умершихъ праведныхъ людей—первые въ бѣлой одеждѣ, послѣдніе въ зеленой. Всѣ онѣ (души) по повелѣнію Божію собираются сюда каждый день, чтобы поклониться и служить хазрету Шахи-зинда, а затѣмъ разлетаются на тѣхъ коняхъ, которыхъ ты видишь, направо и налѣво, на востокъ и западъ, по всему міру.

Души между тѣмъ продолжали безпокоиться присутствіемъ между ними посторонняго человѣка. Это замѣтилъ Шахизинда и пожелалъ узнать причину ихъ безпокойства. Души отвѣчали: „О, хазретъ, сегодня спустился въ колодецъ и вошолъ сюда человѣкъ не изъ числа насъ, посторонній". Прогнѣвался Шахи-зинда и приказалъ немедленно привести этого человѣка и не успѣлъ въ себя придти Хида, какъ уже стоялъ передъ трономъ. Сложивъ руки на животѣ, правую сверху лѣвой, и наклонивъ станъ впередъ***), онъ произнесъ привѣтствіе: „Ас-саляму-алейкумъ", на что Шахи-зинда отвѣчалъ: „Алейкумъ ас-салямъ"****). Гнѣвнымъ взоромъ взглянулъ Шахи-зинда на Хиду. Храбрый, безстрашный человѣкъ былъ Хида, однако и онъ отъ такого взгляда измѣнился въ лицѣ, затрясся, какъ таловый листъ, и упалъ на колѣни. Склонилъ голову Шахи-зинда и задумался. А Хида уже въ ужасѣ припалъ къ землѣ: ни живъ, ни мертвъ, дрожитъ за свою жизнь. Наконецъ, Шахи-зинда поднялъ голову и обратился къ нему съ такими словами:

— Рабъ Божій, ты совершилъ дерзкій поступокъ, спустившись въ колодецъ и явившись между душами праведныхъ людей. Развѣ ты своимъ безпокойствомъ не боялся прогнѣвить меня? Неужели ты не зналъ, что по моему приказанію тебя могутъ сдѣлать участникомъ постояннаго міра, привести въ первобытный, до-земной видъ? Если я поступлю такъ, то этимъ избавлюсь отъ другихъ, подобныхъ тебѣ дерзкихъ людей, которые можетъ быть тоже пожелаютъ сойти въ колодецъ и побывать ради любопытства въ царствѣ чистыхъ душъ.

---

*) Родной дядя Мухаммада.

**) Пророкъ Хызыръ нашелъ источникъ живой воды, изъ котораго напился, а потому будетъ вѣчно живъ. Ильясъ—пророкъ Илія, тоже будетъ вѣчно жить.

***) Обычная поза туземцевъ передъ высшими.

****) И тебѣ миръ.

Хида въ страхѣ сталъ оправдываться:

— О, хазретъ, не наказывай меня, я не по своей волѣ спустился въ колодецъ. Въ міръ явился великій государь— эмиръ Тимуръ. Онъ уже завоевалъ половину вселенной и хочетъ завладѣть всей землей. Онъ насильно послалъ меня сюда. Развѣ я могъ ослушаться его?

На это Шахи-зинда сказалъ:

— Ты лжешь и не боишься Бога. Эмиръ Тимуръ насильно не приказывалъ спускать тебя въ колодецъ; тебя привело сюда корыстолюбіе: ты спустился добровольно въ надеждѣ на обѣщанныя тебѣ Тимуромъ богатства и почести. На этотъ разъ я дарую тебѣ жизнь и прощаю твой поступокъ, но съ тѣмъ условіемъ, чтобы ты такъ или иначе не обнаружилъ царю своему или кому другому ничего изъ видѣннаго здѣсь тобою, чтобы все это ты сохранилъ въ тайнѣ. Если-же ты не удержишь тайны, проговоришься, на твою голову посыплются бѣды и несчастія и ты лишишься самаго важнаго изъ пяти чувствъ человѣка. Тимуру-же за то, что онъ смѣлъ сомнѣваться въ томъ, что я живъ, опредѣлено такое наказаніе: всѣ страны на землѣ онъ завоюетъ, но не овладѣть ему Китаемъ".

Заплакалъ Хида:

— Развѣ эмиръ Тимуръ повѣритъ, если я не выдамъ ему тайны—сказалъ онъ—меня прикажетъ онъ мучить и пытать. Какое-же мнѣ положено наказаніе, о, хазретъ, если я, не вынеся мученій и спасая жизнь, открою, что видѣлъ и слышалъ здѣсь?

Шахи-зинда отвѣтилъ на это:

— Если ты выдашь тайну, не исполнишь моего желанія, ты самъ ослѣпнешь и все потомство твое будетъ родиться слѣпымъ. Помни наказаніе и не открывай тайны. А теперь возвращайся домой, да бойся въ другой разъ безпокоить меня!

Поднялся Хида и, пятясь, съ согнутымъ станомъ и прижатыми къ животу руками, началъ отходить отъ дворца, бормоча благодарность. Потомъ быстро, не чувствуя своего тѣла, пробѣжалъ онъ весь лугъ, садъ, дворецъ, попалъ въ пещеру и очутился на днѣ колодца. Наскоро онъ перевязался попрежнему концомъ веревки и началъ часто и сильно дергать ее, подавая сигналъ, чтобы вытаскивали. У спуска въ колодецъ стояли и ждали сигнала люди. Они быстро начали тянуть веревку. Вытащили Хиду и несразу узнали его. Тотчасъ-же

повели его къ эмиру Тимуру, который съ нетерпѣніемъ ждалъ извѣстій о Шахи-зинда. Упалъ Хида предъ царемъ на землю и поцѣловалъ ее. По лицу его узналъ царь, что съ нимъ случилось что-то необычайное и сказалъ:

— Разсказывай, Хида, что видѣлъ въ колодцѣ? Живъ или нѣтъ Шахи-зинда?

Хида доложилъ:

— Великій государь, я спустился на самое дно колодца, но ничего тамъ не видалъ, потому что тамъ ничего нѣтъ и Шахи-зинда нѣтъ.

Эмиръ Тимуръ пришелъ отъ этихъ словъ въ сильный гнѣвъ и началъ громко кричать на Хиду:

— Ты лжешь передъ своимъ государемъ! Всему народу извѣстно, что Шахи-зинда находится въ колодцѣ; объ этомъже написано въ книгахъ, а ты говоришь, что его тамъ нѣтъ! Скорѣе разсказывай все, что видѣлъ, иначе я предамъ тебя мученіямъ, а потомъ прикажу убить.

— Что я могу сказать тебѣ, государь, когда ничего не видѣлъ? — заявилъ Хида.

Тогда эмиръ Тимуръ далъ знакъ слугамъ, чтобы позвали палачей. Мигомъ явились они, упали ницъ предъ трономъ царя и почтительно выразили готовность служить государю и исполнить все, что онъ прикажетъ. Разгнѣванный Тимуръ приказалъ казнить Хиду. Вышелъ одинъ изъ палачей, схватился за рукоятку висѣвшаго у него на поясѣ меча, быстро выхватилъ его изъ ноженъ, пригнулъ голову Хиды и широко замахнулся мечемъ, чтобы однимъ ударомъ отдѣлить душу отъ тѣла... Тутъ познадъ Хида, какъ сладка жизнь:

— Стой, палачъ! Я имѣю слово сказать царю! — крикнулъ онъ.

Палачъ остановился.

— Великій государь, если я открою тайну о Шахи-зинда, то необходимо долженъ буду лишиться зрѣнія. Кромѣ того, всѣ потомки мои будутъ рождаться слѣпыми. Государь, я много и усердно служилъ тебѣ. Надѣюсь, что ты не пожелаешь мнѣ этого страшнаго несчастія, не пожелаешь, чтобы я ослѣпъ и мои потомки были слѣпыми ради того, чтобы знать тайну о Шахи-зинда.

Но Тимуръ на это отвѣчалъ:

— Мои рѣшенія не отмѣняются. Я такъ сильно желаю

узнать тайну о Шахи-зинда, что твои опасенія не остановятъ меня. Если-же ты ослѣпнешь и твои потомки будутъ родиться слѣпыми, я обезпечу васъ: построю для васъ въ Самаркандѣ мадрасу, въ кельяхъ которой вы будете жить и изучать коранъ; назову эту мадрасу *Мадрасой слѣпцовъ*, насажу садъ для васъ, который назову садомъ Хиды, одѣлю васъ богатымъ вакуфомъ. Ты садись на лошадь и поѣзжай на такое мѣсто, которое тебѣ больше нравится. Сколько земли обскачешь тамъ въ теченіе дня, вся она будетъ вакуфной въ пользу твою и твоихъ потомковъ. Кромѣ того я обращу въ вакуфъ двѣнадцать рядовъ лавокъ на базарѣ въ Самаркандѣ.

Волей-не-волей долженъ былъ согласиться Хида на предложеніе Тимура. Придя домой, онъ сталъ обдумывать, какое мѣсто ему выгоднѣе выбрать для предстоящаго объѣзда. Изъ всѣхъ владѣній Тимуровыхъ ему больше другихъ нравились самаркандскія земли. Остановившись на Самаркандскомъ вилайетѣ, онъ сталъ размышлять: „Въ Ангарскомъ туманѣ*) мало воды, потому что арыкъ Даргамъ часто размываетъ плотину на Зеравшанѣ и въ нужное время въ немъ не хватаетъ воды. Не даромъ-же и поговорка сложилась: „если не хочешь доставить себѣ печали, не сѣй по Даргаму". Трудно будетъ моимъ потомкамъ съ такой землей. Земли Сугуда и плодородны, да рѣка Зеравшанъ бываетъ по-временамъ многоводна—трудно переѣзжать; кромѣ того, мѣстность эта отличается грязью—мученіе по ней и ходитъ и ѣздить. Притомъ, много-ли земли тамъ можно обскакать въ одинъ день—вездѣ арыки да болота съ камышемъ и топи?". Долго онъ раздумывалъ такъ и, наконецъ, нашелъ, что лучше, удобнѣе другихъ земли Шаудорскія: близко отъ города, мѣстность сухая и ровная, урожаи бываютъ порядочные, въ водѣ нѣтъ недостатка.

Еще муэззинъ не прокричалъ призыва на намазъ „бамдодъ"**), а Хида уже сѣдлалъ своего скакуна въ Акъ-тепе, откуда онъ предполагалъ начатъ объѣздъ. А скакунъ у него былъ такой, что на „капкари"***) и на байгѣ всегда оставался побѣдителемъ. Только показался краешекъ солнца изъ-за Пенджакентскихъ горъ, Хида уже птицей-ястребомъ несся по направленію къ Кара-тюбинскимъ горамъ, захватывая кругъ

*) Туманъ—округъ, волость.
**) Первый намазъ, совершаемый на разсвѣтѣ.
***) Скачка съ козломъ.

пошире. Легко скачетъ его конь, перепрыгивая арыки и вымоины, то стрѣлой вылетая изъ оврага, то на мигъ скрываясь въ лощинѣ. Вѣтеръ свиститъ въ ушахъ Хиды, играетъ его шолковымъ халатомъ, а Хида все смотритъ на солнце. Удивительное дѣло: ему кажется, что солнце сегодня быстро, быстро поднимается въ высь, а конь недостаточно быстро скачетъ. Досада беретъ Хиду на коня. Со всей силой хлещетъ онъ его нагайкой, широкими размахами ногъ бьетъ его по животу. Только къ полдню доскакалъ Хида до Кара-тепе, захвативъ уже немало земли. Конь его бѣжалъ въ это время уже рѣдкими, отрывистыми, скачками, какъ дрофа на подъемѣ, а дальше пошолъ шагомъ, качаясь изъ стороны въ сторону, покрытый пѣной, тяжело дыша... Слишкомъ понадѣялся Хида на силы коня, да и жаденъ былъ притомъ-же. Закрыла ему глаза жадность, затемнила разсудокъ. Вотъ добрался Хида до Агалыка и повернулъ коня на Чунгулъ. Время было около намаза асра*). Еле еле передвигалъ ногами измученный конь, нисколько не прибавляя шагу отъ жестокихъ ударовъ нагайки. Наконецъ, конь пошатнулся, не удержался на ногахъ, упалъ и не могъ встать. Взглянулъ Хида на солнце—оно уже начало принимать огненный цвѣтъ и смотрѣть на него стало не больно. Бросилъ онъ лошадь и пустился бѣжать. Бѣжалъ онъ, бѣжалъ, перебѣжалъ Чаръ-Минорскій мостъ на Даргамѣ, началъ задыхаться отъ усталости и съ бѣга перешелъ на шагъ. Сбросилъ онъ халатъ и рубаху, а сапогъ давно уже не было на немъ... Отдышавшись немного, онъ еще разъ взглянулъ на солнце—вотъ, вотъ оно скроется... Откуда и прыть взялась у него, легко онъ снова пустился бѣжать—и бѣжалъ до тѣхъ поръ, пока не упалъ. Однако жадность и тутъ не оставила его: падая, онъ насколько могъ, широко размахнулся нагайкой, случайно оставшейся у него въ рукѣ, и бросилъ ее впередъ, желая урвать еще хоть кусочекъ земли. На томъ мѣстѣ, гдѣ упала нагайка, потомъ основалось селеніе Камчинонъ, названіе котораго и произошло отъ слова камчинъ—нагайка**).

Отдохнувъ и сѣвъ на свѣжую лошадь, Хида явился къ эмиру Тимуру, который приказалъ ему немедленно приступить къ разсказу. Хида подробно разсказалъ все, что видѣлъ

---

*) Третій, часа за два до заката солнца.

**) Самаркандцы нагайку называютъ неправильно камчинъ, а не камчи.

и слышалъ, ничего не прибавляя отъ себя и не скрывая. Только что онъ кончилъ,—двѣ крупныя темныя слезы выкатились изъ его глазъ и онъ ослѣпъ. Всѣ были поражены этимъ чудомъ. Съ тѣхъ поръ потомки Хиды родятся слѣпыми—объ этомъ всѣмъ въ Самаркандѣ извѣстно. Эмиръ Тимуръ сдержалъ свое обѣщаніе: построилъ въ Самаркандѣ мадрасу, въ которой и до сего времени живутъ слѣпцы, большею частью потомки Хиды*). Отъ сада Хиды теперь и слѣда не осталось, а вакуфы, завѣщанныя Тимуромъ въ пользу потомковъ Хиды, въ большинствѣ утратились, потому что съ тѣхъ поръ много было непріятельскихъ нашествій на Самаркандъ, много поколѣній людей смѣнилось въ немъ, а еще больше было внутреннихъ переворотовъ...

Исполнилось и наказаніе, предсказанное Тимуру. Ужъ весь свѣтъ завоевалъ онъ, только одно Китайское царство не было подвластно ему, да и то онъ собирался покорить. Собралъ Тимуръ большое войско, такое большое, что ему не было счету, что съ одного конца не было видно другого. Никто не сомнѣвался въ побѣдѣ. Выступило войско. Что могло устоять предъ нимъ, что могло заградить ему путь? Развѣ можно преградить дорогу бурѣ? Развѣ удержишь воду въ Сыръ-дарьѣ?! Испугался китайскій царь, когда узналъ, что на него идетъ непобѣдимый Тимуръ, хотѣлъ онъ безъ битвы отдать все свое царство Тимуру, чтобы напрасно не проливать крови, и выслалъ ему навстрѣчу пословъ съ богатыми дарами... Но въ это самое время умеръ Тимуръ, не дойдя до границы Китайскаго царства, а войска его разсѣялись...

Самаркандскій вилаетъ**).

Самаркандскій вилаетъ, расположенный въ Маураннахрѣ, относительно обилія воды и степени культуры, есть средній между другими вилаетами этой страны. Онъ раздѣляется на семь тумановъ***).

---

*) Мадраса Хоразми.

**) Предлагаемое описаніе Самаркандскаго вилаета представляетъ переводъ изъ „Рисоли“, составленной узбекомъ рода Кыркъ Мухаммадъ Салихомъ, сыномъ Мухаммадъ Кутлука. Описаніе относится ко второй половинѣ правленія династіи Аштарханидовъ (1006—1199=1597—1784).

***) Туманъ—округъ; вилаетъ—область.

Шаудорскій туманъ*), раскинувшійся въ длину на четыре фарсаха**), имѣетъ съ южной стороны хребетъ горъ съ массою ключевой воды и пастбищами. Южный склонъ горъ въ маѣ мѣсяцѣ представляетъ прекрасный видъ, а сѣверный бываетъ покрытъ густою, зеленою травою. Въ этомъ туманѣ находится мѣстность, называемая Ургутъ, представляющая возвышенность съ отличнымъ климатомъ, большимъ количествомъ источниковъ и пастбищъ. Здѣсь много прекрасныхъ садовъ и полей. Земля очень плодородна. Въ укрѣпленіи Ургутъ и въ кварталахъ, расположенныхъ вокругъ него, находится немало хорошихъ построекъ „Бирюзовый садъ" (Фируза-багъ), который въ правленіе султана Тимура Гурагана и его потомковъ былъ въ очень благоустроенномъ видѣ, находится здѣсь Кварталы и окрестности Каучинона***) утопаютъ въ цвѣтникахъ, фруктовыхъ садахъ и виноградникахъ. Текущей воды здѣсь избытокъ, а климатъ довольно умѣренный.

Въ этомъ туманѣ расположенъ городъ Самаркандъ. Изъ числа громадныхъ построекъ города первое мѣсто занимаетъ соборная мечеть Биби-ханымъ, построенная султаномъ Тимуромъ-Гураганомъ, второе—благодатная, пресвѣтлая гробница Куссамъ-ибнъ-Аббаса****), третье—усыпальница Амира-Тимура, четвертое—мадраса Мирза-Улугъ-бека, пятое—двѣ мадрасы Ялангъ тушъ-бій Богадура, находящіяся въ центрѣ города, шестое—зданіе „Джами" (соборная мечеть*****), седьмое—мадраса Ходжа Ахраръ, построенная Надыръ бій Диванъ-беги. Кромѣ того, въ городѣ находится много и другихъ хорошихъ общественныхъ и частныхъ зданій, украшенныхъ изразцами и по дереву.

Разсказываютъ, что причиною возникновенія зданій двухъ мадраса Ялангъ тушъ Богадура въ городѣ Самаркандѣ былъ его двукратный набѣгъ - разъ на Кабулъ, откуда онъ вывелъ 300-500 плѣнныхъ, обращенныхъ имъ въ рабовъ, и вывезъ большія богатства, и разъ на Мешхедъ, гдѣ взято было въ плѣнъ столько-же иранцевъ со всѣмъ ихъ имуществомъ. Только бла-

*) Нынѣ волости—Ургутская, Кара-тепинская, Ходжа-Ахрарская, Джума-базарская, Махаллинская, Яны-казанъ-арыкская.

**) Фарсахъ, фарсангъ=8 верстъ.

***) Каучинонъ—селеніе верстахъ въ пяти на югъ отъ Самарканда.

****) Шахи-зинда.

*****) Вѣроятно несуществующая теперь, построенная Алейка Кукальташемъ при Мирза Улугъ-бекѣ.

годаря большому количеству рабовъ и богатствъ, попавшихъ въ руки Ялангъ-туша въ эти два набѣга, онъ могъ воздвигнуть, не считая другихъ сооруженныхъ имъ построекъ, два столь величественныхъ зданія. Въ правленіе Абдулъ-Азизъ Богадуръ-хана рабовъ у Ялангъ-туша насчитывалось до 3000 человѣкъ.

Шираскій туманъ имѣетъ въ длину три фарсаха, а въ ширину два. Земля здѣсь представляетъ отчасти обработанныя пространства и отчасти прекрасныя пастбища съ отличнымъ подножнымъ кормомъ. Земледѣліе въ этомъ туманѣ доведено до высокой степени совершенства, почва плодородна, климатъ пріятный, виноградъ отличается прекраснымъ вкусомъ. Восточная и сѣверная части тумана заняты горами, а западная представляетъ равнинную мѣстность. Въ правленіе Абдулъ-Азизъ-хана туманъ этотъ находился въ очень культурномъ состояніи—здѣсь насчитывалось до пяти тысячъ садовъ и люцерновыхъ участковъ и до тридцати тысячъ семействъ осѣдлаго населенія. Остатки стѣнъ, построекъ и садовъ видны и по настоящее время.

Алія-абадскій туманъ*) въ длину тянется на два фарсаха, а въ ширину на одинъ. Восточная часть представляетъ гористую мѣстность и смежна съ Ширазскимъ туманомъ, сѣверная тоже гориста, имѣетъ источники и богата пастбищами съ прекрасною зеленою травою. Земля здѣсь плодороднѣе даже, чѣмъ въ Ширазскомъ туманѣ. Въ правленіе Абдулъ-Азизъ Богадуръ-хана туманъ этотъ былъ значительно культурнѣе, чѣмъ теперь: населеніе его достигало восьми тысячъ семействъ и имѣло около трехъ тысячъ садовъ и участковъ люцерновыхъ полей, одинъ рабатъ, мадрасу и двѣ соборныхъ мечети. Въ это царствованіе казій Миръ Богавуддинъ построилъ здѣсь громадныя зданія и „михманъ-ханы"**), слѣды которыхъ уцѣлѣли до настоящаго времени.

Ангарскій туманъ****) превосходенъ относительно садовъ и виноградниковъ. Онъ орошается арыками Нагр-и-Работ-и-Ходжа и Даргамомъ, выведеннымъ изъ Зеравшана и несущимъ въ этотъ туманъ воды мельницъ на сто. Если исклю-

---

*) Волости—Туртъ-кульская, Челекская.

**) Гостинная.

***) Волости—Ангарская, Даульская, часть Чашма-обской и Сіобской.

чить арыки, образовавшіеся изъ ключей, то городъ Самаркандъ и весь Ангарскій туманъ культурны только благодаря многоводному Даргаму. Кромѣ Даргама Ангарскій туманъ имѣетъ арыки, образовавшіеся изъ ключей мѣстности Яссы-тепа и Кундузакъ, несущіе воды приблизительно мельницъ на пятьдесятъ. Одинъ изъ этихъ арыковъ называется Сіобъ, а другой Об-и-Машатъ. Воды ихъ расходуются главнымъ образомъ на орошеніе рисовыхъ полей. Почва тумана плодородна и земледѣліе здѣсь процвѣтаетъ. Арыкъ Даргамъ заселенъ по обоимъ своимъ берегамъ отъ начала до самаго впаденія его въ Зеравшанъ, куда онъ несетъ избытокъ своихъ водъ.

Яръ-Яйлакскій туманъ*) самый лучшій изъ всѣхъ самаркандскихъ тумановъ. По восточной и южной сторонѣ его идутъ горные хребты, изъ которыхъ вытекаетъ немалое число рѣчекъ. Вода потребляется жителями на орошеніе полей. Здѣсь много обширныхъ пастбищъ съ очень питательною, сочною травою. Лѣтомъ совершенно не бываетъ гармъ-силей**), а дуютъ постоянно умѣренные, прохладные вѣтры. Климатъ отличный и почва плодородная. Жители большую часть года ходятъ въ шубахъ. Въ правленіе Абдулъ-Азизъ-хана въ этомъ туманѣ было не менѣе десяти тысячъ семействъ населенія и пятьдесятъ многолюдныхъ и благоустроенныхъ селеній. Пшеница и ячмень даютъ хорошіе урожаи, но рису сѣютъ очень мало. Изъ Зеравшана Амиръ Тимуръ провелъ арыкъ, именуемый Тюя-тартаръ, третья часть воды котораго расходуется на орошеніе посѣвовъ въ Яръ Яйлакскомъ туманѣ.

Сугуд-и-Калянскій туманъ***) занимаетъ площадь длиною въ три фарсаха и шириною въ два. Климатъ здѣсь довольно умѣренный, ровный; воды избытокъ; травы много, въ особенности въ маѣ и іюнѣ; земля достаточно плодородна. Большую часть года здѣсь сидитъ много кочевыхъ узбековъ, для которыхъ пастбищъ въ этомъ туманѣ вполнѣ достаточно. Туманъ пересѣкаетъ арыкъ, называемый Мирза-арыкъ, несущій воды мельницъ на пятьдесятъ. Вода изъ него расходуется населеніемъ на нужды ирригаціи. Кромѣ того, въ туманѣ находится много болѣе мелкихъ арыковъ, образовавшихся изъ ключей.

---

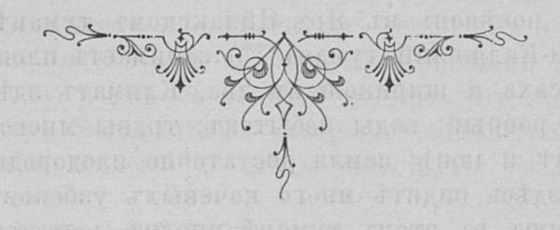
*) Усматъ-Катаръ-Тальская, Тюя-Тартарская.
**) Горячій вѣтеръ.
***) Болости—Хальваинская, Ишимъ-аксакская.

Служа цѣлямъ ирригаціи, арыки эти въ то-же время эксплоатируются для приведенія въ ходъ расположенныхъ на нихъ мельницъ.

Рисъ, просо, кунджутъ, ячмень, пшеница растутъ хорошо.

Афоринкентскій туманъ*), относительно воды, климата, травъ и земледѣлія, а въ особенности охоты на степную и водяную дичь, относится къ лучшимъ самаркандскимъ туманамъ. Перепеловъ здѣсь осенью бываетъ чрезвычайно много. Садовъ и фруктовыхъ деревьевъ очень мало. Почва больше наносная съ примѣсью песка прекрасно производитъ рисъ, просо, кунджутъ и всякіе другіе посѣвы Арыкъ, выведенный изъ Акъ-су (Акъ-Дарья) и несущій воды мельницъ на пятьдесятъ, разбирается весь по селеніямъ на орошеніе полей въ этомъ туманѣ. Здѣсь-же имѣется еще пять малыхъ арыковъ, расходуемыхъ для той-же цѣли.

Въ правленіе Абдулъ Азизъ Богадуръ-хана**) всѣ эти самаркандскіе туманы были густо заселены и находились въ культурнымъ состояніи, какъ видно изъ приведеннаго описанія Только послѣ пораженія Надыръ-бій Аталыка онѣ пошли на упадокъ и жители начали разбѣгаться въ разныя мѣста. Затѣмъ туманы пришли въ окончательное разрушеніе и раззоръ. Въ настоящее время можно видѣть только слѣды и остатки бывшихъ зданій, садовъ и многихъ арыковъ.



*) Волости--Дагбидская, Шахобская, Джуи-Диванинская

**) Царствовалъ до 1091 г. (1680 г.).

ДРЕВНІЕ КУРГАНЫ
ВЪ САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ.

М. Вирскаго.

Большое число кургановъ, разбросанныхъ въ долинѣ рѣки Зеравшана и въ другихъ частяхъ области, иногда безпорядочно, иногда въ извѣстномъ систематическомъ порядкѣ, при которомъ они образуютъ какъ-бы внѣшнее кольцо вокругъ осѣдлой мѣстности, невольно останавливаютъ на себѣ вниманіе европейца. При первомъ взглядѣ на эти курганы различныхъ формъ и размѣровъ, размѣщенныхъ всего чаще на совершенно гладкой мѣстности какъ въ центрѣ культурныхъ полей, такъ и въ окружающей ихъ степи, нельзя не прійти къ убѣжденію, что они не природныя выпуклости земли, образовавшіяся вслѣдствіе какихъ либо геологическихъ переворотовъ въ земной корѣ, но дѣло рукъ человѣческихъ, и были сооружены въ свое время, видимо, для какихъ то надобностей когда-то населявшаго эти мѣстности народа, а потому и представляютъ, несомнѣнно, большой интересъ въ археологическомъ отношеніи.

По общему мнѣнію туземцевъ, большинство здѣшнихъ кургановъ были сооружены въ отдаленныя эпохи мѣстнымъ населеніемъ въ видахъ защиты отъ набѣговъ воинственныхъ кочевниковъ и, окружая иногда правильнымъ кольцомъ то или другое населенное мѣсто, служили для осажденныхъ передовыми фортами или караульными вышками, почему за нѣкоторыми изъ нихъ сохранилось съ давняго времени названіе *Караулъ-тепя* (караульный бугоръ).

На нѣкоторыхъ курганахъ сохраняются и теперь еще слѣды построекъ, служившихъ въ свое время помѣщеніемъ для гарнизона или караульщиковъ. Поверхность ихъ не рѣдко по-

крыта черепками посуды, показывающей тонкость керамическаго искусства древнихъ обиталей этихъ мѣстностей. Многіе изъ нихъ имѣютъ довольно углубленныя пещеры и провалины образовавшіяся, по всей вѣроятности, или отъ просачиванія атмосферныхъ водъ въ пустоты кургановъ, или отъ разрыванія ихъ кладоискателями. Иногда мѣстные жители случайно находятъ на курганахъ и вблизи ихъ цѣнныя мелкія вещи — стеклянныя, металлическія, гончарныя и др., не имѣющія сходства съ современными предметами подобнаго рода. Такія, болѣе или менѣе, цѣнныя находки отчасти остаются у нашедшихъ ихъ, но въ большинствѣ поступаютъ въ коллекціи мѣстныхъ любителей старины или скупаются у населенія промышленниками--коллекціонерами, русскими и туземцами, сбывающими иногда значительный, хотя и безсвязный наборъ древнихъ вещицъ европейскимъ туристамъ, за высокую цѣну.

Многіе изъ кургановъ, расположенныхъ на культурной полосѣ Зеравшанской долины, съ каждымъ годомъ уменьшаются въ объемѣ по периферіи, причемъ отъ нѣкоторыхъ осталась только небольшая неровность на землѣ. Такое изчезновеніе древнихъ кургановъ происходитъ вслѣдствіе того, что, при здѣшнемъ малоземельи и интензивной культурѣ, мѣстные земледѣльцы находятъ въ курганной насыпи прекрасное удобреніе и пользуются имъ для своихъ полей безпрепятственно, считая курганы, расположенные въ межѣ ихъ владѣнія, своею собственностью.

Въ виду указаннаго значенія здѣшнихъ кургановъ и озабочиваясь сохраненіемъ ихъ, по возможности, отъ дальнѣйшаго умышленнаго разрушенія мѣстными земледѣльцами и кладоискателями, кружокъ любителей археологіи при Областномъ Статистическомъ Комитетѣ призналъ полезнымъ привести всѣ курганы въ Самаркандской области въ точную извѣстность: опредѣлить географическое положеніе ихъ, нанести на особую карту, собрать въ народѣ легендарныя сказанія и затѣмъ, при благопріятныхъ условіяхъ, заняться вскрытіемъ этихъ памятниковъ древности.

Предлагаемая ниже работа дѣйствит. члена Статистическаго Комитета, Вл. Ив. Чертова, является первымъ шагомъ къ осуществленію задуманной Комитетомъ задачи.

ДРЕВНІЕ КУРГАНЫ
ВЪ КАТТА-КУРГАНСКОМЪ УѢЗДѢ.

В. И. Чертова.

1. Городъ *Катта-курганъ*. По преданію, устроителями города были чиновники эмира, три брата изъ узбековъ—утарчи: Пархатъ Аталыкъ, Алла Назаръ-бій и Суфи Аллаяръ. По избраніи для города того мѣста, гдѣ нынѣ стоитъ г. Катта-курганъ, Суфи Аллаяръ просилъ братьевъ не приступать къ постройкѣ города, пока онъ не привезетъ разрѣшенія на это отъ Ишана, обѣщаясь возвратиться черезъ 40 дней. Но, не дождавшись возвращенія брата, Пархатъ Аталыкъ началъ строить городъ и въ отсутствіе брата успѣлъ соорудить большую городскую стѣну. Возвратившійся Суфи Алла Яръ, выразивъ брату негодованіе за его поспѣшность, обратился къ Богу съ молитвой, что бы на избранномъ для города мѣстѣ никогда не селились узбеки—утарчи и самъ затѣмъ покинулъ это мѣсто, поселившись въ городахъ Китабскаго бекства, въ мѣстности Вахча-вахъ.

Преданіе говоритъ, что въ мѣстности, выбранной подъ городъ, водилось много змѣй и различныхъ ядовитыхъ насѣкомыхъ, которыя, послѣ сдѣланнаго Суфи Алла Яромъ заклинанія, всѣ исчезли.

2. *Каракашъ-тепяча*—находится въ $^1/_2$ верстѣ отъ квартала Ишанъ Мазара, Хайдаръ—Чаманской части города Катта-кургана. Устроитель его не извѣстенъ. Легенда передаетъ, что на немъ поселилась и сдѣлала постройки какая-то женщина, по имени Каракашъ-аимъ. Послѣ смерти этой женщины, курганъ съ постройками переходилъ во владеніе къ потомкамъ ея и, съ прекращеніемъ потомства, постройки постепенно разваливались и съ того времени по настоящее курганъ обращенъ въ городское кладбище.

3. *Аркъ* находится въ центрѣ города Катта-кургана, въ кварт. медрессе. Преданіе говоритъ, что 220 лѣтъ тому назадъ курганъ принадлежалъ Фархатъ Аталыку, и что поселившіеся впослѣдствіи въ этой мѣстности сородичи Фархата признали его своимъ хакимомъ (начальникомъ). Позднѣе этотъ курганъ былъ резиденціей бековъ, которые, увеличивъ его насыпной землей и обнеся стѣной, называли его Урдой. Въ настоящее время курганъ пустуетъ и окружающую его стѣну и насыпь кургана жители разбираютъ на свои постройки.

4. *Календарь-тепя,* переименованный въ недавнее время въ *Кушбеги-тепя,* находится въ 1/2 верстѣ отъ кварт. Чагатай. Исторія кургана неизвѣстна.

5. *Караулъ-тепя* въ 2-хъ верстахъ отъ кварт. Чаганакъ Акъ-мечетской части. Исторія кургана также неизвѣстна.

Въ Чимбайской волости.

1. *Караулъ-тепя* въ 1-й верстѣ отъ селенія Чимбай.
2. *Курганъ-тепя* въ 3/4 вер. отъ сел. Учъ-кора.
3. *Кафланкыръ-тепя* въ 200 шагахъ отъ того же селенія.
4. *Кушъ-тепя* въ 100 шагахъ отъ сел. Кара-янтагъ.
5. *Кабылдурунъ-тепя* въ 100 шагахъ отъ того-же селенія.
6. *Кукъ-ташъ-тепя* въ 500 шагахъ отъ сел. Кичкилдыка.
7. *Шурча-тепя* въ 3-хъ вер. отъ сел. Шурча.
8. *Хайранъ-шейхъ-тепя* въ 1 вер. отъ сел. того-же названія.

Исторія послѣднихъ 9 кургановъ не сохранилась.

Въ Митанской волости.

Находящіеся здѣсь курганы въ числѣ 98 имѣютъ свои мѣстныя названія, но исторіи о нихъ не сохранилось. Нѣкоторые изъ нихъ заняты кладбищами, другіе—пустуютъ.

Въ Акъ-тюбинской волости.

1. *Акъ-тюбе* въ сел. того-же названія. Когда-то на немъ была крѣпость, развалины которой сохранились и до нынѣ. Преданіе, не называя устроителя этой крѣпости, передаетъ, что она была возобновлена бекомъ Баймурадомъ, а впослѣдствіи разрушена Анакулбекомъ, возставшимъ противъ Баймурада.

2. *Зязъбендъ* въ сел. того-же названія. Много лѣтъ тому назадъ какой-то джунгуръ построилъ этотъ курганъ и на немъ крѣпость. Впослѣдствіи крѣпость была продана Бухарскимъ правительствомъ туркмену Бекъ Мухамеду, а по смерти послѣдняго она развалилась и въ настоящее время не осталось и слѣдовъ ея.

3. *Чимъ-курганъ-тепя* въ 100 саженяхъ отъ сел. Ката-та-Мулькъ. Легенда передаетъ, что когдато, давно уже, во время распри рода Митанъ съ родомъ Акъ-тюбе, послѣднимъ была построена на этомъ курганѣ крѣпость изъ дерна (чимъ)' отчего она и получила свое названіе. Въ настоящее время весь курганъ занятъ кладбищемъ.

4. *Ага-тепя* находится около селен. того-же имени. Преданія не сохранилось.

Въ Дамъ-арыкской волости.

1. *Караулъ-тепя*. Преданія не сохранилось.

2. *Биби-курганъ-тепя* Преданія не сохранилось Курганъ названъ по имени когда-то жившей на немъ женщины Биби-ай.

3. *Кильды-баля-тепя*. Также названъ по имени, когда-то проживавшей на немъ, женщины Кильды-Баля (пришла бѣда).

4. *Тюртъ-куль-тепя*. Преданіе говоритъ, что женщина Биби-ай, сидя на этомъ курганѣ, распорядилась пустить воду вокругъ кургана (Тюртъ куль—четыре озера, съ 4-хъ сторонъ вода).

5. *Тепянлы-тепя*. Преданія не сохранилось.

6. *Караулъ-тепя*. Когда то, во время возстанія народа, Хакимъ Ишанъ-Нашъ ставилъ караулъ на этомъ курганѣ.

7. *Кишлакъ-тепя* въ 1/2 верстѣ отъ селенія того же имени. Преданія не сохранилось.

8. *Чашъ-тепя*. Время сооруженія кургана не извѣстно.

Въ Ходжа-арыкской волости имѣется 58 кургановъ, но о времени сооруженія ихъ преданій не сохранилось. Только объ одномъ — *Иштыхъ-курганѣ* говорится, что на немъ когда-то былъ городъ, но въ настоящее время никакихъ слѣдовъ развалинъ этого города не осталось.

Въ Наукинской вол. 62 кургана. Нѣкоторые заняты кладбищами.

Въ Джуйшагрской вол. 7 кургановъ. Нѣкоторые заняты кладбищами.

Въ Пейшамбинской вол. 22 кургана. Жители передаютъ, что существующая на курганѣ Чуянчи цистерна осталась отъ когда-то бывшаго на этомъ курганѣ города, хотя развалинъ послѣдняго и не осталось. Нѣкоторые курганы заняты кладбищами.

Въ Тусунской вол. 29 кургановъ. Нѣкоторые заняты кладбищами.

Въ Клычъ-абатской волости.

1. *Касымъ-шейхъ-тепя* около сел. Юзляръ. Когда-то жилъ на немъ св. Касымъ-шейхъ-хусія. Курганъ занятъ кладбищемъ.

2. *Чирагинъ-тепя* близъ сел. Тынячъ. По преданію, въ прежнія времена на немъ въ ночное время появлялись огни.

3. *Джирханъ-тепя* названъ по имени когда-то жившаго здѣсь св. Джархань-Ата.

4. *Чикашуръ-тепя* названъ по имени жившаго здѣсь св. Чикашуръ-Ата.

Кромѣ этихъ кургановъ, въ волости имѣется еще 15 кургановъ, носящихъ названія по имени жившихъ святыхъ, но ни объ одномъ не сохранилось иныхъ преданій.

Въ Калькурганской волости 35 кургановъ, изъ которыхъ на курганахъ *Сарыпунъ* и *Ряминджанъ-тепя* когда-то были, по преданію, города, но слѣдовъ отъ нихъ не сохранилось.

Въ Ярбашинской вол. 4 кургана, преданій о которыхъ не имѣется.

Въ Мингъ-арыкской вол. 23 кургана; изъ нихъ 20 хотя и носятъ свои названія, но преданій о нихъ не сохранилось. Только о трехъ мѣстные жители сообщаютъ слѣдующее. *Сулу-курганъ-тепя,* около сел. того-же имени, на немъ лѣтъ 200 тому назадъ жилъ какой-то Хальбай, возвелъ постройки и обнесъ ихъ оградой, но послѣ смерти его все разрушилось. *Байлысата-тепя* около сел. того-же имени, занятъ мечетью и нѣсколькими домами мѣстныхъ жителей. Жители передаютъ, что во времена хана Абулфаизъ-хана, бывшаго Чуръ-агасскимъ Алибекомъ, на курганѣ были постройки, а впослѣдствіи вокругъ кургана стали селиться люди и образовали существующее селеніе Байлысата. *Акъ-тепя* около сел. того-же имени. Преданіе сохранилось, что во время управленія Бухарой Эмира Ша-Мурадъ-хана на этомъ курганѣ существовалъ городъ, окруженный стѣной, въ которомъ жилъ сановникъ изъ рода Китай-кипчакъ. Слѣдовъ отъ города не осталось.

Въ Джамской вол. 12 кургановъ, имѣющихъ свои названія, но преданій о нихъ въ народѣ не сохранилось. Одинъ изъ нихъ – Гирды-курганъ, находящійся около сел. того-же имени, до занятія края русскими былъ резиденціей бухарскаго бека, во время-же войны русскіе уничтожили всѣ, находившіяся на курганѣ, сооруженія и стѣны.

ЛѢТОПИСЬ
САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ.

По записи Графа Ник. Яковл. Ростовцова, составилъ

М. ВИРСКІЙ.

1896 г.

ЯНВАРЬ.

2 числа. Прибылъ въ Самаркандъ Peter Selmulder. Разцѣнка мѣстныхъ виноградныхъ винъ. Лучшими признаны: Сапперави, Каберне, Пти-Вердо, Сотернъ, Лякрима-Кристи, Васарга. Фабриковавшіяся г. Толочиновымъ сигары изъ виргинскаго табака, мѣстной культуры, найдены хорошаго качества.

3 » Землетрясеніе въ 11 ч. 37 м. пополудни.

Укушено бѣшеными собаками 4 человѣка.

Фирмой Д. Л. Филатова сдѣланъ первый заказъ на винныя дрожжи чистой культуры, изъ Франкфурта на Майнѣ, Поппъ и Беккеръ.

Прибыли въ Самаркандъ изъ Оренбурга, со станціи Государственнаго Коннозаводства, два чистокровныхъ англійскихъ жеребца на устроенный мѣстнымъ Скаковымъ Обществомъ случной пунктъ.

9 » Московскій купецъ Н. И. Рѣшетниковъ принесъ въ даръ Областному Статистическому Комитету, пріобрѣтенную отъ кап. Л. С. Барщевскаго, коллекцію археологическихъ и этнографическихъ предметовъ.

11 » Французъ Мериго привезъ для продажи большую партію живыхъ растеній, луковицъ и сѣмянъ. Дорого и отчасти недоброкачественно.

29 » Назначены участковыми приставами: поруч. Бржезицкій въ Пенджекентъ, поруч. Россъ въ Багданъ.

Затянувшаяся противъ обычнаго и обильная снѣгомъ зима, съ перепадавшими холодными дождями, вызвала безкормицу и гибель степного скота. По приблизительному подсчету, у кочевниковъ Джизакскаго и Ходжентскаго уѣздовъ пало лошадей, овецъ и козъ, верблюдовъ, рогатаго и проч. скота до 213.000 головъ на сумму 1.200.000 руб.

ФЕВРАЛЬ.

7 числа. Цвѣтетъ верба.

13 » Распустилась жимолость.

20 » Цвѣтетъ Vinca major.

Самаркандскимъ Комитетомъ по организаціи участія Туркестанскаго края на Всероссійской Выставкѣ 1896 г. отправлено въ Н.-Новгородъ клади 145 пудовъ съ экспонатами Самаркандской области.

Присоединеніе къ православію татарки Рисолятъ.

Прибылъ въ Самаркандъ, командир. Мин. Земл. и Госуд. Им., кандид. сельск. хоз. Шахназаровъ, для изученія спеціальныхъ культуръ Турк. края, а также для изслѣдованія проектированныхъ ирригаціонныхъ работъ.

26 » Прибылъ шведъ Эрнстъ.

МАРТЪ.

4 числа. Отправлено въ Ташкентъ, для химическаго анализа, 27 образцовъ питьевой воды изъ самаркандскихъ городскихъ ключей и арыковъ, частныхъ колодцевъ и цистернъ.

9 » Лица, завѣдывающіе город. хозяйствомъ въ Самаркандѣ, постановили: 1) въ память Священнаго Коронованія ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИХЪ ВЕЛИЧЕСТВЪ, 14 Мая 1896 г., производить изъ городскихъ суммъ расходъ на содержаніе въ Самаркандѣ Пастеровской станціи по 400 р. въ годъ и единовременно 400 р.; 2) на содержаніе открываемой въ Самаркандѣ, въ память тогоже событія, безплатной амбулаторной лечебницы для бѣдныхъ производить изъ городск. суммъ расходъ по 540 р. въ годъ.

16 » Прибылъ къ мѣсту новаго служенія Помощникъ Военнаго Губернатора Самаркандской области, Генералъ-Маіоръ Викторъ Юліановичъ Мѣдинскій.

20 » Распустились бузина и сирень.

22 » Приговоры выборныхъ пятидесятниковъ Кизылкумской и Атакурганской волостей Джизакскаго уѣзда, объ учрежденіи и содержаніи на средства кочеваго населенія 2-хъ русско-киргиз-

скихъ школъ, въ память Священнаго Коронованія ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИХЪ ВЕЛИЧЕСТВЪ, 14 Мая 1896 г.

23 » Распустились береза, чинаръ (платанъ), талъ и цвѣтутъ магонія, груша, слива.

25 » Руспустились каштанъ и карагачъ.

28 » Гроза безпрерывно $5^1/_2$ часовъ.

На Закаспійской воен. жел. дорогѣ размывъ пути. Не получено одной почты.

Коммисія подъ предсѣдательствомъ Военнаго Губернатора по вопросу ограниченія посѣвовъ туземнаго риса. Въ видахъ точнаго опредѣленія мѣстностей въ Самаркандскомъ уѣздѣ, въ которыхъ слѣдуетъ удержать существующее распоряженіе объ ограниченіи посѣвовъ туземнаго риса, и мѣстностей, почвенныя и ирригаціонныя условія которыхъ допускаютъ культуру исключительно риса, или риса въ сѣвооборотѣ другихъ сельско-хозяйст. растеній, а также и для выясненія обычнаго у туземцевъ пользованія водой, признано необходимымъ назначить особую коммисію въ составѣ: Самаркандскаго уѣзднаго начальника, Завѣдывающаго ирригаціей въ области, 2-хъ поземельно-податныхъ коммисаровъ и 2-хъ начальниковъ съемочныхъ отдѣленій, съ участіемъ мѣстныхъ арыкъ-аксакаловъ и волостныхъ управителей.

АПРѢЛЬ.

1 числа. Прибылъ въ Самаркандъ французъ П. Котонъ.

2 » Въ окрестностяхъ Джизака и во всѣхъ почти осѣдлыхъ волостяхъ Джизакскаго уѣзда, а также въ Саватской вол. Ходжентскаго уѣзда вывелась въ огромномъ количествѣ итальянская саранча. Населеніе второго уѣзда выставило для уничтоженія саранчи 35.900 рабочихъ. Въ мѣстахъ закладки яицъ поставлены замѣтки.

Туземный мастеръ въ Самаркандѣ, Миръ Мухамедъ Ходжа Мулла Турсунбакіевъ, изготовилъ серебрянныя съ эмалью блюдо и солонку, цѣною 761 р., для поднесенія хлѣба и соли ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИМЪ ВЕЛИЧЕСТВАМЪ, по случаю Священнаго Коронованія, 14 Мая 1896 г.

Въ Самаркандѣ открыта кол. секр. И. А. Бѣлобородовымъ и К° вторая частная типографія.

4 » Акація распустилась; жимолость цвѣтетъ.

4-9 » Съѣздъ начальниковъ уѣздовъ Самаркандской области. Присутствовали: Военный Губернаторъ Генеральнаго Штаба Генералъ-Лейтенантъ графъ Ростовцовъ, Помощникъ Военнаго Губернатора Ген.-Маіоръ Мѣдинскій, Совѣтникъ Областного Правленія ст. сов. Дмитровскій, Начальники уѣздовъ: Самаркандскій—

Полк. Черневскій, Катта-курганскій—Подполк. Чертовъ, Джизакскій—Полковн. Рыбушкинъ и Ходжентскій--Полк. Глушановскій, Младшій чиновн. особ. поруч. Вирскій. По обсужденіи нѣкоторыхъ статей Туркестанскаго Положенія, съѣздомъ выработаны были слѣдующія резолюціи: По ст. 64. Распространить опредѣленныя въ этой статьѣ взысканія на туземцевъ, занимающихъ должности народныхъ судей. По ст. 81. Желательно, чтобы на должность сельскихъ старшинъ избирались люди грамотные. Объ этомъ Начальники уѣздовъ предлагаютъ сельскимъ обществамъ къ исполненію. Ходатайствовать объ измѣненіи § 40 Инстр. сельск. должн. лицамъ въ такомъ смыслѣ: «Помощникъ сельскаго старшины въ исполненіи всѣхъ его обязанностей и, главнымъ образомъ, по веденію письмоводства, состоитъ въ непосредственномъ распоряженіи старшины». По ст. 90. Рекомендовать начальникамъ уѣздовъ вести списокъ кандидатамъ на должности въ сельской администраціи и въ народномъ судѣ. Для этого имѣть въ виду форму списка, ведущагося въ канцеляріи начальника Катта-курганскаго уѣзда. По ст. 99. Рекомендовать начальникамъ уѣздовъ форму веденія книги о прибыли и убыли населенія, существующую въ Катта-курганскомъ уѣздѣ. По ст. 101. Ходатайствовать о введеніи формы квитанціонной податной книги по прилагаемому образцу, вмѣсто проектированнаго введенія марочной системы. По ст. 114. Войти въ сношеніе съ администраціей Сыръ-дарьинской области, объ отозваніи изъ Чардаринской и Ирджарской волостей самовольно перекочевавшихъ сюда киргизъ Ташкентскаго уѣзда. По полученіи донесеній отъ начальниковъ Ходжентскаго и Джизакскаго уѣздовъ о числѣ киргизъ, самовольно перекочевавшихъ изъ другихъ областей, сдѣлать представленіе Генералъ-Губернатору о разрѣшеніи образовать изъ такихъ пришлыхъ киргизъ отдѣльныя аульныя общества. По ст. 116. По отношенію къ русскимъ сельскимъ обществамъ въ области принять къ руководству ст. 191 т. IX Зак. Гражданск., указывающую мѣры понужденія къ исполненію названными обществами общихъ повинностей (мѣры полицейскія, до продажи имущества включительно), и мѣры взысканія старостой и начальникомъ уѣзда съ отдѣльныхъ членовъ русскихъ сельскихъ обществъ. По ст. 220. При замѣнѣ ареста общественной работой, руководствоваться ст. 141 Улож. о содерж. подъ стражей, т. XIV, въ которой опредѣляется два дня работы за одинъ день ареста. По ст. 225. Въ случаѣ отсутствія, болѣзни или смерти народнаго судьи, въ исправленіе его должности начальникомъ уѣзда допускается кандидатъ на эту должность, о чемъ начальникъ уѣзда представляетъ на утвержденіе Губернатору. По ст. 226. Таксу вознагражденія народнымъ судьямъ, составленную по шаріату и практикуемую въ Самаркандскомъ и Катта-курганскомъ уѣздахъ, предложить ввести въ Джизакскомъ и Ходжентскомъ уѣздахъ, для осѣдлаго населенія ихъ. По ст. 228. Подтвердить циркулярно начальникамъ уѣздовъ, чтобы они обязали народныхъ

судей отмѣчать въ актовыхъ книгахъ количество продаваемой земли въ танапахъ. По ст. 233. Просить объ измѣненіи редакціи этой статьи въ такомъ смыслѣ: «Рѣшенія народнаго судьи по гражданскимъ искамъ, присуждающія не свыше 30 р. и не болѣе 7-ми дней ареста, признаются окончательными и обжалованію не подлежатъ». По ст. 242. Ходатайствовать о дополненіи статьи въ такомъ смыслѣ: «Доставленіе на съѣзды и народнымъ судьямъ отвѣтчиковъ и свидѣтелей лежитъ на обязанности сельскихъ властей». По ст. 243. Ходатайствовать о предоставленіи осѣдлымъ жителямъ права приносить жалобы на неокончательныя рѣшенія единоличныхъ судей мѣстному волостному управителю въ 2-хъ недѣльный срокъ, съ тѣмъ, чтобы волостной управитель представлялъ эти жалобы начальнику уѣзда. Предоставить также населенію право приносить начальнику уѣзда словесныя жалобы на неокончательныя рѣшенія народныхъ судей. (При обсужденіи этой статьи имѣлись въ виду удаленныя волости, для которыхъ срокъ 2 недѣли недостаточенъ). Разъяснить вопросъ: подлежатъ-ли прошенія, передаваемыя начальниками уѣздовъ въ съѣздъ народныхъ судей, оплатѣ гербовымъ сборомъ. По ст. 251. Для наблюденія за правильностью и приведеніемъ въ исполненіе рѣшеній народныхъ судей по гражданскимъ дѣламъ, обязать волостныхъ управителей, чтобы они, предварительно исполненія такихъ рѣшеній, представляли ихъ начальнику уѣзда. По разсмотрѣніи рѣшенія, не находя въ нихъ превышенія власти, начальникъ уѣзда дѣлаетъ распоряженіе о взысканіи съ отвѣтчика присужденной суммы, причемъ опредѣляетъ и порядокъ взысканія. Тамъ же, гдѣ находится участковый приставъ, волостные управители рѣшенія народныхъ судей по означеннымъ дѣламъ представляютъ на разсмотрѣніе приставу, и если послѣдній не найдетъ въ нихъ превышенія власти, предлагаетъ привести рѣшеніе въ исполненіе; въ противномъ-же случаѣ представляетъ рѣшеніе на разсмотрѣніе начальника уѣзда. Копіи приведенныхъ въ исполненіе рѣшеній народныхъ судей волостные управители представляютъ на храненіе начальникамъ уѣздовъ (за неимѣніемъ у волостныхъ управителей помѣщеній для архива). По ст. 256. Просить объ измѣненіи статьи въ такомъ смыслѣ: «Общее распредѣленіе воды изъ рѣкъ, ручьевъ и др. водныхъ источниковъ, исключая тѣхъ, которыми пользуются отдѣльныя общества или хозяйства (ключи), принадлежитъ областной и уѣздной администраціи, а внутренній распорядокъ пользованія водой предоставляется сельскому обществу». Предложить начальникамъ уѣздовъ руководствоваться этимъ взглядомъ. По ст. 258 и примѣчанію. Просить о дополненіи статьи: «На земляхъ, принадлежащихъ государству, мѣстному населенію предоставляется право пасти скотъ и собирать песокъ, камень, глину и *колючку*, въ виду существующаго уже издавна промысла сбора послѣдней, какъ топлива. По ст. 261. Просить о дополненіи статьи, согласованіемъ съ правилами для старшихъ нотаріусовъ по русскому закону, въ томъ смыслѣ, что-

бы купчія крѣпости (васики) на имущества, переходящія между туземцами, совершались только тѣми народными судьями, въ районѣ которыхъ находятся продаваемыя имущества. По ст. 297. 1) Предложить сельскимъ обществамъ къ руководству порядокъ по продажѣ движимаго имущества неисправныхъ плательщиковъ податей, предусмотрѣнный въ IX томѣ Свода Законовъ. 2) Ходатайствовать о дополненіи статьи въ томъ смыслѣ, что въ случаяхъ неимѣнія средствъ у плательщика, за него отвѣчаетъ своимъ имуществомъ сельское общество, знавшее имущественное положеніе плательщика и наложившее на него, несоразмѣрную его платежной способности, подать. 3) Практикуемую въ Катта-курганскомъ уѣздѣ форму общественнаго приговора, въ которомъ сказано, что общество отвѣчаетъ за сельскаго старшину въ случаѣ растраты податей, распространить на всѣ уѣзды области. Кромѣ того, съѣздъ постановилъ: ходатайствовать объ организаціи въ области волостныхъ правленій съ писарями, преимущественно изъ лицъ, оканчивающихъ курсъ ученія въ русско-туземныхъ школахъ. Высказать зависимость отъ сего будущаго успѣха русско-туземныхъ школъ. Ходатайствовать: 1) Объ освобожденіи помощниковъ начальниковъ уѣздовъ отъ обязанности завѣдывать пригородными участками. 2) О возложеніи на помощниковъ завѣдыванія канцеляріями начальниковъ уѣздовъ. По отношенію къ ирригаціонному управленію съѣздъ высказался такъ: ходатайствовать, чтобы въ Инструкціи чинамъ ирригаціи была общая номерація параграфовъ. По ст. 52. Просить о дополненіи статьи примѣчаніемъ: «Къ завѣдыванію ирригаціей допускаются чины, имѣющіе цензъ высшаго техническаго учебнаго заведенія». По ст. 103 и 105. Распространить дѣйствіе этихъ статей на арыкъ-аксакаловъ и мирабовъ, изъ которыхъ первые удаляются отъ должности Военнымъ Губернаторомъ, а вторые—начальниками уѣздовъ. По уважительнымъ причинамъ, уѣздный начальникъ имѣетъ право временно отстранить арыкъ-аксакала отъ исполненія обязанностей, съ донесеніемъ о томъ немедленно Военному Губернатору.

10 числа. Началась подготовка пашни для посѣва хлопчатника. Всего по области посѣяно было: американскаго—11.146 и туземнаго—6.988 десятинъ,—болѣе противъ 1895 г. на 2.920½ д.

14 » Прибыли англичане О. Дуайеръ и Мейнардъ.

18 » Засѣданіе Областного Статистическаго Комитета. Одобренъ проектъ программы работъ историческаго отдѣла Комитета, по описанію памятниковъ старины въ области.

20 » Выѣхали изъ Самарканда въ Москву, на торжество Священной Коронаціи ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИХЪ ВЕЛИЧЕСТВЪ, депутаты: 1-й гильдіи купецъ Д. Л. Филатовъ, народный судья Самарканда Миръ Низаметдинъ Ходжа Миръ Абдулъ Гафаровъ, Сіабскій вол. управит. Мирза Магомедъ Якубъ Камиль Аминовъ, житель Джизака Ачильды Магомедъ Шарифовъ, народный судья

Катта-кургана Мулла Ахметъ Адинаевъ, старшій аксакалъ Ходжента Бабараимъ Атабаевъ; кандидаты къ нимъ: Борисъ Вараксинъ, Самаркан. ж..т. Закиръ Хатамбаевъ и Клычъ Авазбаевъ, Джизакск. жит Миръ Мансуръ Миръ Авазовъ, Катта-курганск. жит. Саидъ Магомедъ Саидъ Муратовъ, Ходжент. жит. Ходжа Магомеджанъ Магомедъ Раимовъ. Депутацію сопровождалъ Подполковникъ Н. С. Кулчановъ.

22 числа. Постановка знаковъ въ Джизакскомъ уѣздѣ на государственной границѣ съ Бухарой. Коммисія: Начальникъ уѣзда подполковникъ Рыбушкинъ, ст. сов. Азѣевъ и чиновн. Бухарскаго Эмира Мирза Саидбекъ Караулбеги.

23 » Скачки на призы Самаркандскаго Скаковаго Общества. Главные призы получили лошади: «Фаворитъ» Н. Г. Ежова (125 р.) и «Шалунъ» Г. К. Пахотина (125 р.).

МАЙ.

6 числа. Прибылъ французъ Миро.

10 » По предложенію Департ. Земледѣлія, изъ Ходжента выслано на Кавказъ и въ Крымъ 50 молодыхъ деревцевъ мѣстнаго сорта персика *Шафтали-инджиръ*, для производства испытанія культуры ихъ въ означен. мѣстностяхъ.

Дождевымъ силемъ (наводненіемъ) близъ к. Ялакджаръ Пенджекент. вол. снесло юрту вмѣстѣ съ туземкою Биби Ривай Ишбековой, съ сыномъ ея 5 лѣтъ.

12 » Р. Сыръ-дарья вышла изъ береговъ. Противъ Чиназа, на правомъ берегу, образовалось огромное озеро. Правильное почтовое сообщеніе прекратилось на нѣсколько дней. Проѣзжающіе переѣзжали на лодкахъ уральцевъ-охотниковъ.

14 » Неожиданнымъ наводненіемъ р. Сыръ-дарьи затопило сел. Николаевское, размыло въ немъ 37 домовъ и посѣвы крестьянъ.

Коронаціонныя торжества. Молебствіе, парадъ войскъ и иллюминація въ городахъ области.

15-16 » Самаркандъ: народное гулянье, угощеніе 2000 туземцевъ на площади Ригистанъ, русскихъ обывателей въ Ивановскомъ скверѣ и войскъ на Абрамовскомъ бульварѣ. Угощеніе учениковъ. Блестящая иллюминація и фейерверкъ въ городѣ. Балъ въ офицерскомъ собраніи. Ходжентъ: угощеніе 3000 туземцевъ, иллюминація съ фейерверкомъ. Катта-курганъ: угощеніе народа, войскъ, учениковъ, иллюминація. Джизакъ: угощеніе народа и войскъ, иллюминація. Ура-тюбе и Пенджекентъ: угощеніе народа и иллюминація. На трехдневное торжество городами израсходовано: Самаркандомъ 1500 р., Ходжентомъ и Катта-курганомъ по 700 р., Джизакомъ 600 р., Пенджекентомъ и Ура-тюбе по 300 р.

Въ память Священнаго Коронованія ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИХЪ ВЕЛИЧЕСТВЪ, 14 Мая 1896 г., въ Самаркандѣ открыты: домъ трудолюбія, ночлежный пріютъ, амбулаторная безплатная лечебница для бѣдныхъ, Пастеровская станція.

25 числа. Послѣ проливного. дождя, потоки съ горъ бросились по Ура-тюбинскому ущелью и стремительной волной до 3-хъ аршинъ глубины разрушили на своемъ пути все, преграждавшее имъ движеніе. Утонуло 40 человѣкъ, 172 головы разнаго домашняго скота; снесено, разрушено или попорчено 345 жилыхъ и нежилыхъ построекъ, 117 лавокъ, 14 караванъ-сараевъ, 5 мостовъ, 27 мельницъ, 2145 деревьевъ, 25 десятинъ виноградниковъ; смыло разныхъ хлѣбныхъ посѣвовъ и испортило пашню на пространствѣ въ общемъ до 650 десятинъ. Убытокъ въ 612 пострадавшихъ хозяйствахъ г. Ура-тюбе. Ура-тюбинской, Саватской. Ганчинской, Унджинской и Дальянской волостей опредѣленъ приблизительно въ 137.508 рублей.

Приговорами волостныхъ съѣздовъ Катта-курганскаго уѣзда опредѣлено: производить ежегодно сборъ по 20 коп. со двора на содержаніе Катта-курганской городской больницы съ условіемъ, чтобы леченіе больныхъ туземцевъ уѣзда и, вообще, бѣдныхъ производилось безплатно. Собрано для этой цѣли 6808 руб. 20 к. Предполагается увеличить число кроватей съ 25 до 75.

ІЮНЬ.

1 числа. Житель к. Ходжа-Ахрара, Разыкъ Назимбаевъ нашелъ близъ артиллерійскаго стрѣльбища неразорванный снарядъ и принесъ къ себѣ домой. Во время обѣда его, вмѣстѣ съ сыновьями Сабибомъ и Сали и братомъ Ташемъ, малолѣтняя дочь хозяина, Камбутъ-ай, подошла къ снаряду и стала бить по немъ топорикомъ, отчего послѣдовалъ взрывъ снаряда и осколками его сорвало голову дѣвочки, оторвало правую ногу Назимбаеву, смертельно контузило пороховыми газами голову Сабиба, обожгло лицо у Сали и Таша.

2 » Дождевымъ силемъ въ Фальгарской волости Самаркандскаго уѣзда повреждено 3 мельницы и снесено 2 дес. хлѣба.

3 » Крестьянку Срѣтенскаго поселка Корнѣеву искусалъ бѣшеный волкъ.

5 » Секретаремъ Статистическаго Комитета роздано 52-мъ земледѣльцамъ Дагбитской, Шахобской, Челекской, Яны-курганской и Сіобской волостей Самаркандскаго уѣзда, для опыта, болѣе 3-хъ пудовъ сѣмянъ русской пшеницы, проса, льна, маку, гороха, свекловицы, бобовъ и проч.

Произведена переоцѣнка недвижимыхъ имуществъ жителей туземн. части Самарканда. Отдѣльныхъ имуществъ 7553 на сумму 3.042.115 р.,—болѣе противъ прежней оцѣнки на 864.859 р. *)

6 числа. Испытаніе въ сел. Яныкурганѣ Самаркандскаго уѣзда крестьянской вѣялки—сортировки Ярославской фабрики Ганшина, выписанной секретаремъ Статистическаго Комитета для распространенія въ хозяйствахъ туземцевъ. При работѣ въ полѣ одна часть за другою ломались, цѣпи отрывались, работа оказалась тяжелою и вѣялку пришлось бросить, какъ совершенно негодную къ употребленію. Вѣялка выписана была въ виду отличной рекомендаціи ее въ спеціальныхъ сельско-хозяйственныхъ журналахъ. Опытъ показалъ, во 1-хъ, что «не всякому слуху вѣрь» и во 2-хъ, что экспонаты на выставкахъ и экспонаты въ дѣйствіи на полѣ—двѣ вещи разныя...

10 » На самаркандскомъ базарѣ черезъ глашатая объявлено, что муфтіи при народныхъ судьяхъ г. Самарканда люди бѣдные только на добрыя дѣла.

22 и 23 » Гроза съ дождемъ. Выпало всего 49.7 миллиметровъ.

23 » Крестьянъ Срѣтенскаго поселка Помѣшкина и Гржибовскую укусила бѣшаная собака. **)

24 » Въ Срѣтенскій поселокъ прилетѣла саранча.

28 » Дождевымъ силемъ въ Фальгарской волости Самаркандскаго уѣзда повреждено хлѣбныхъ посѣвовъ на 117 руб.

Въ степи появилось огромное количество мухъ Цеце-Цеце.

Вслѣдствіе неблагопріятныхъ атмосферныхъ условій весны (затяжные дожди съ 8 по 31 мая), урожай хлѣбовъ оказался посредственный: мало зерна, много соломы. Въ общемъ хлѣбовъ собрано противъ 1895 г. менѣе на 20.7%, хотя посѣвовъ было сдѣлано болѣе на 28.7%.

ІЮЛЬ.

2 числа. Прибылъ изъ Европейской Россіи и выбылъ въ Ташкентъ Туркестанскій Генералъ-Губернаторъ.

Гроза въ Самаркандѣ.

9 » Дождь въ Ходжентѣ.

21 » Въ 6 часовъ вечера, послѣ торжественнаго молебствія, Областной Статистическій Комитетъ открылъ, во временномъ по-

*) По прежней оцѣнкѣ числилось отдѣльныхъ имуществъ 7357 на сумму 2.177.256 руб.

**) Въ трехлѣтіе 1894-1896 гг. въ Самаркандской области укушено было бѣшеными собаками всего 24 человѣка.

мѣщеніи въ церковномъ домѣ, музей. Въ 8 часовъ вечера публичное засѣданіе Комитета въ Офицерскомъ Собраніи. Сдѣланы сообщенія графомъ Н. Я. Ростовцовымъ о культурномъ значеніи музеевъ вообще и объ особенномъ значеніи Самаркандскаго музея въ частности; дѣйствительными членами: И. Т. Пославскимъ—краткій обзоръ историческихъ событій въ Средней Азіи въ связи съ археологическими работами въ Самаркандѣ; В. Л. Вяткинымъ—о Ходжа-Ахрарѣ и исторіи возникновенія «Суфизма»; секретаремъ Комитета Вирскимъ—о значеніи собранной по Россіи и выставленной въ музеѣ коллекціи образцовъ зерна полевой культуры Европейской и Азіатской Россіи. По окончаніи сообщеній, по приглашенію секретаря Комитета, собрано на устройство музея 112 р. (Съ 21-го іюля по 31-е декабря поступило денежныхъ пожертвованій на устройство музея всего 903 р. 73 к. и много различн. предметовъ).

28 числа. Дождь въ Самаркандѣ.

Прибылъ въ Самаркандъ, командированный Мин. Вн. Дѣлъ, чиновникъ особ. поруч. Половцевъ, для ознакомленія съ дѣломъ переселенія крестьянъ въ Туркестанскомъ краѣ и Закаспійской области.

31 » Дождевымъ силемъ въ Афтобруинской вол. Самарк. уѣзда затопило и снесло 20 дес. пшеницы. Убытокъ 4290 руб.

АВГУСТЪ.

1 числа. Гроза съ дождемъ въ Самаркандѣ, К.-курганѣ и Джизакѣ.

2 » Тоже въ Самаркандѣ.

9 » Прибыли: полковн. японской службы Фукишима и писатель Д. Мордовцевъ.

13,14 и 15 ч. Гроза съ дождемъ въ Самаркандѣ, К.-курганѣ и Джизакѣ.

16 числа. Неожиданнымъ наводненіемъ (силемъ) въ Афтобруинской волости, Самаркандскаго уѣзда, снесло 2 дома. Убытокъ 140 р.

17 » Въ Самаркандѣ укушенъ бѣшеной собакой г. Бурэ.

Дождевымъ силемъ въ Кштутской волости Самаркандскаго уѣзда унесло 264 пуда хлѣба съ гумна, смыло 1/2 дес. люцерны и 2 1/4 дес. пшеницы. Убытокъ 612 руб.

Прибылъ англичанинъ.

20 » Проѣхалъ черезъ Самаркандъ въ Ташкентъ посланникъ Бухарскаго Эмира, Чарджуйскій бекъ Хайдаркулъ Датха.

Прошеніе самаркандскихъ туземныхъ евреевъ объ открытіи въ еврейскомъ кварталѣ русско-туземной школы.

25 » Поручикъ Бржезицкій произвелъ осмотръ, поставленныхъ въ 1893 году, студентомъ Комаровымъ, знаковъ на Зеравшанскомъ ледникѣ. Ледникъ поднялся на 6 саженъ.

Ветеринаръ Селицкій привезъ изъ Тифлиса, для Самаркандской Пастеровской станціи, ядъ бѣшенства.

30 числа. Землетрясеніе въ $3^1/_4$ числа пополуночи.

Въ населеніи приpѣчныхъ мѣстностей области усиленіе лихорадки и маляріи.

Вслѣдствіе дурныхъ условій весны и дождей лѣтомъ, урожай винограда получился ниже средняго и ягода малосахариса. При оптовой покупкѣ на винодѣліе и винокуреніе цѣны были отъ 2 р. 40 к. до 4 руб. за 8-ми пуд. батманъ.

На багарной пшеницѣ въ Дюрткульской волости Самаркандскаго уѣзда впервые появился клопъ Аclia acuminata (по опредѣленію В. Ф. Ошанина), повредившій до 300 дес. пшеницы.

Въ районѣ ирригаціонныхъ работъ Великаго Князя Николая Константиновича, на берегу рѣки Сыръ-дарьи образовался новый поселокъ—*Волынскій* изъ молоканъ Семирѣченск. обл. и Срѣтенскаго поселка.

СЕНТЯБРЬ.

2 числа. Прибылъ изъ Ташкента Главный Начальникъ края.

5 » Выѣхалъ Главный Начальникъ края изъ Самарканда въ бухарскія владѣнія, черезъ перевалъ Тахта-Карача.

Магистральные арыки (водопроводы) изъ рѣки Зеравшана были закрыты на двѣ недѣли по случаю пропуска воды въ Зіаутдинское бѣгство Бухары.

Около кишл. Акташа въ Осматъ-катартальской вол., Самаркандскаго уѣзда, въ 28-ми верстахъ отъ почт. станціи Каменный Мостъ, открытъ источникъ желѣзистой воды.

По р. Ягнобу найдены признаки жильнаго золота.

12 » Землетрясеніе въ $4^1/_2$ часа пополуночи; продолжительное.

16 » Начало сбора американскаго хлопчатника. Всего въ области было собрано за весь сезонъ 1896 г.: американ. 527.098 пудовъ, туземн. 285.589 п. = 812.687 п. сырца. Недородъ = 356.838 п. или 30.4%.

17 » Установка желѣзныхъ фермъ на Сіобскомъ мосту Самаркандъ-Андижанской желѣзной дороги. Въ 5 часовъ пополудни прошелъ первый пробный поѣздъ.

25 » Возвратился въ Самаркандъ изъ бухарскихъ владѣній, черезъ перевалъ Тахта-Карача, Главный Начальникъ края.

26 » Отъѣздъ Главнаго Начальника края въ Ташкентъ.

Великій Князь Николай Константиновичъ провелъ воду арыкомъ изъ рѣки Сыръ-дарьи въ глубину Голодной степи. Во-

да не дошла 11-ти верстъ до почтовой дороги между станціями Мурзарабатъ и Малекъ, гдѣ образовалось озеро. Арыкъ названъ *Николаевскимъ*. Съ доведеніемъ площади сѣченія до надлежащихъ размѣровъ, возможно будетъ оросить этимъ водопроводомъ до 100.000 десятинъ прекрасной земли въ сѣверной части Джизакскаго уѣзда.

Прибылъ въ Самаркандъ прокуроръ С.-Петербургской судебной палаты, д. ст. сов. Дейтрихъ для обревизованія судебныхъ учрежденій въ области.

29 числа. Прибыли французы Г. Дитльманъ и П. Дешато.

ОКТЯБРЬ.

13 числа. Началась топка помѣщеній. (Важно для получающихъ казенное топливо, въ виду того, что Самаркандъ сравненъ по климату съ г. Керки, довольствуясь топливомъ 4 мѣсяца, тогда какъ Фергана—5 мѣсяцевъ. Средняя дневная t. въ октябрѣ по Ц. отъ + 0.0 до 14.3°, ночами—3.5°).

На заводѣ Д. Л. Филатова начата перегонка коньяку.

Подполк. Кулчановъ захватилъ трехъ бухарскихъ разбойниковъ.

Въ виду указанія туземныхъ огородниковъ на плохія качества и дороговизну покупаемыхъ ими въ Самаркандѣ сѣмянъ, Предсѣдатель Статистическаго Комитета выписалъ изъ Италіи болѣе трехъ пудовъ различныхъ огородныхъ сѣмянъ *)

21 » Скачки на призы Самаркандскаго Скакового Общества. Главные призы получили лошади: «Шалунъ» Г. П. Пахотина и «Баядерка» М. К. Платунова.

25 » Въ Самаркандѣ выпалъ глубокій рыхлый снѣгъ въ количествѣ 25.3 миллим. Поломало много деревьевъ. Повредило американ. хлопчатникъ, давшій впослѣдствіи грязное, путаное и недоразвившееся волокно.

Десять человѣкъ жителей Гиссара, возвращаясь изъ Самарканда въ Гиссаръ, въ сопровожденіи восьми проводниковъ к. Такъ-Фана, на перевалѣ Шутуръ-Гордонъ въ Искандеровской вол. Самаркандскаго уѣзда были завалены снѣжнымъ обваломъ въ мѣстности Хоръ-Хозъ, причемъ изъ нихъ 12 человѣкъ погибло.

Почтовый трактъ между Самаркандомъ и Ташкентомъ пришелъ въ упадокъ вслѣдствіе усилившейся ѣзды и неувеличенія своевременно комплекта лошадей.

Жалобы купцовъ и промышленниковъ на крайнее замедленіе перевозки товаровъ по Закаспійской желѣзной дор. Большіе завалы грузовъ въ Самаркандѣ, Узунъ-ада и Красноводскѣ.

*) Въ началѣ 1897 г. получены и обошлись на 200-300% дешевле противъ цѣнъ русскихъ сѣменныхъ фирмъ.

НОЯБРЬ.

12 числа. Открыта при Самаркандскомъ Областномъ Правленіи типографія, безъ пособія отъ казны. Завѣдывающій В. Ф. Мауреръ. Комитетъ по управленію типографіей: ст. сов. П. В. Дмитровскій, надв. сов. М. М. Вирскій и кол. ас. И. С. Доброловскій.

Прибыли: датской службы поруч. Ольфсенъ и лейтенантъ Филипсенъ.

Проѣхалъ изъ Москвы въ Фергану баронъ Кноппъ, главный скупщикъ хлопка въ Ср. Азіи. По его мнѣнію, практикуемое туземцами смѣшеніе хлопка разныхъ сборовъ не понижаетъ цѣны товара, но смѣсь американ. съ туземн. хлопч. негодится для фабриканта. Оцѣнивая достоинства хлопчатника разныхъ мѣстностей, баронъ Кноппъ указалъ, что въ Самаркандскомъ уѣздѣ есть *мѣстный хлопчатникъ, не уступающій американскому и гораздо выше бухарскаго и хивинскаго.* Вообще ходомъ хлопковаго дѣла въ Туркестанѣ доволенъ.

24 » Прибыли: сѣверо-американ. консулъ Гинанъ и граждан. Дана съ женой и дочерью.

Умеръ отъ оспы Начальникъ работъ по постройкѣ Самаркандъ-Андижанской ж. д., ст. сов. А. Н. Рудневъ.

Установлена посадка деревьевъ въ горныхъ казенныхъ лѣсныхъ дачахъ, съ увеличеніемъ дистанціи между террасами до 26-30 саженъ.

Окончены выборы на 3 года должностныхъ лицъ туземной сельской администраціи и народныхъ судей. Возбуждено 26 дѣлъ по подкупу избирателей.

ДЕКАБРЬ.

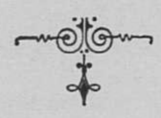
3 числа. 1-е засѣданіе Областной Переписной Коммисіи. Предсѣдатель Военный Губернаторъ, члены: Помощникъ Военнаго Губернатора Ген.-М. Мѣдинскій, Областной Врачъ д. ст. с. Кушелевскій, отст. ген. М. Войцеховичъ, Уѣздный Казначей кол. сов. Козьминъ, Инспекторъ народн. училищъ кол. сов. Наливкинъ, Совѣтникъ Обл. Правленія подполк. Коротковъ, Секретарь Статистическаго Комитета надв. сов. Вирскій, купецъ Харинъ, дѣлопроизводитель поруч. Павловъ.

19 » Постановленіе завѣдывающихъ городскимъ хозяйствомъ въ Самаркандѣ, о совершенномъ воспрещеніи открытія торговыхъ заведеній въ русской части города и на Вокзальномъ участкѣ въ главные табельные и праздничные дни, въ видахъ предоставленія отдыха служащимъ въ торговыхъ заведеніяхъ.

25 » **Прибыла первая партія переписныхъ листовъ на узбекскомъ языкѣ.**

Введена въ области новая аптекарская такса для нормальныхъ и сельскихъ аптекъ съ вольною продажей лекарствъ.

Въ память Священнаго Коронованія ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИХЪ ВЕЛИЧЕСТВЪ, 14 мая 1896 г., населеніе Ходжентскаго уѣзда приговорами выборныхъ пятидесятниковъ установило ежегодный сборъ, по 5 коп. со двора, на устройство въ Туркестанскомъ краѣ колоніи для прокаженныхъ.



Изданія Самаркандскаго областного Статистическаго Комитета:

№	Изданіе	Цѣна	
1.	Сборникъ матеріаловъ для статистики Самаркандской области	2 р.	к.
2.	Справочная Книжка Самаркандской области на 1893 годъ, выпускъ I: Съ Адресъ-Календаремъ	»	40 к.
3.	Безъ Адресъ-Календаря	»	30 к.
4.	Справочная Книжка Самаркандской области на 1894 годъ, выпускъ II:	»	75 к.
5.	Справочная Книжка Самаркандской области на 1895 годъ, выпускъ III	1 р.	»
6.	Справочная Книжка Самаркандской области на 1896 годъ, выпускъ IV	1 р.	»
7.	Виноградарство въ Самаркандскомъ уѣздѣ. (съ 39-ю фотогравюрами). Н. М. Вирскаго	1 р.	»
8.	Кара-тюбинская санитарно-гигіеническая станція (съ 1-й фотограв. И. Д. Успенскаго	»	35 к.
9.	Аедрс·Календарь Самаркандской области, г.г. Бухары, Чарджуя и Керки на 1896 г.	»	50 к.
10.	Тоже на 1897 г.	»	30 к.
11.	Справочная Книжка Самаркандской области на 1897 годъ, выпускъ V	» 1 р.	»
12.	Руководство къ изученію сартовскаго языка. В. П. Наливкина	1 р.	»
13.	Туркестанскій коммерческій Адресъ-календарь . . .	»	»
14.	Таблицы для разсчета бухарскими теньгами при покупкѣ товаровъ. И. М. Слуцкаго	»	50 к.

Поименованныя изданія продаются въ **Самаркандѣ**: у Секретаря Статистическаго Комитета (Ургутская ул., домъ № 23), въ магазинахъ Д. Н. Захо и Д. Л. Филатова. Иногороднимъ высылаются съ наложеннымъ платежемъ.

Справочная книжка Самаркандской области 1897 вып. V

Самарканд, 1897